

Rocher coco



4 personnes



10 minutes



Facile

Ingrédients

- 3 blancs d'œufs
- 150 g de sucre en poudre
- 150 g de noix de coco râpée

Préparation

Mélangez le tout dans une casserole. Faites chauffer 3 à 4 minutes jusqu'à ce que le tout soit bien homogène et se décolle des bords de la casserole.

Sur la plaque de votre four, mettez une feuille de papier cuisson. À l'aide de deux petites c à c ou d'une poche à douille, formez des petits tas. Espacez-les un peu.

Préchauffez votre four à 200°C.

Enfournez les rochers pendant 10 à 15 minutes. Surveillez le temps de cuisson, tous les fours ne sont pas les mêmes. Dès qu'ils commencent à prendre une belle couleur dorée, sortez-les et laissez les refroidir.