

Recette SUCRÉE

Nombre de pièces : 15 - Temps de préparation : 15 mn

Cuisson : 15 mn - Difficulté : Facile



Rochers à la noix de coco

> Préparation

- Battre le jaune d'oeuf et incorporer petit à petit le sucre pour obtenir un mélange mousseux.
- Ajouter la noix de coco et bien mélanger.
- Battre le blanc en neige avec une pincée de sel.
- Incorporer délicatement le blanc à la pâte.
- Former des boules de la taille d'une noix et les disposer sur une feuille de papier cuisson.
- Faire cuire à 160-180° pendant 15 min environ (selon la taille des rochers).

Ingrédients

- 80 g de sucre
- 1 gros oeuf
- 125 g de noix de coco râpée