

ROCHERS COCO

- **Ingrédients :**

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

- **Préparation :**

Préchauffez votre four à 200°C.

Montez les blancs en neige jusqu'à ce qu'ils deviennent mousseux et ajoutez la noix de coco et le sucre.

Continuez à battre pendant 3-4 minutes.

Sur une plaque recouverte de papier sulfurisé formez des petits dômes de votre mélange avec les mains.

Enfournez pour une dizaine de minutes, tout en surveillant car la cuisson va très vite.

Quand les rochers sont dorés sortez-les du four, et laissez-les refroidir.

Alors je vous avais bien dit que cette recette était express? Et vous mettrez encore moins de temps à les manger!