



Rochers à la noix de coco

Ingrédients :

- 100 g de noix de coco râpée
- 100 g de sucre en poudre (ou un peu moins)
- 1 œuf

Préparation :

Préchauffer le four à thermostat 7/8.

Casser les œufs



Ajouter le sucre, mélanger

Ajouter la noix de coco

Commencer à mélanger avec une spatule puis avec les doigts



Former des boules de 2 cm de diamètre, puis pincer avec le bout des doigts pour former une pyramide.



Placer toutes les pyramides sur une plaque avec de l'aluminium fariné.

Laisser cuire 10 minutes et laisser refroidir sur une grille.