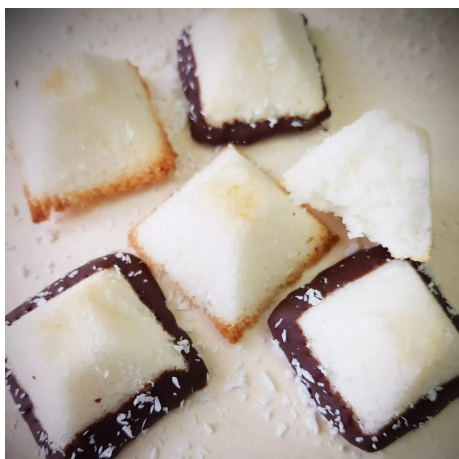




Rochers coco

Ingredients

60g de blancs d'oeuf

70g de sucre

120g de noix de coco râpée

Étape de la recette

- Pour 22 mini rochers -

Préchauffer le four 180C

Fouetter légèrement les blancs jusqu'à ce qu'ils deviennent mousseux

Ajouter le sucre et mélanger

Puis incorporer la noix de coco râpée

Remplir les empreintes du moule

Enfourner pendant 8 minutes

Laisser refroidir avant de démouler

ASTUCE

Vous pouvez enrober la base du rocher de chocolat fondu pour encore et toujours plus de gourmandise

width:23px" title="heart" />