

Congolais

12 pièces

- 125g de noix de coco râpée
- 125g de sucre semoule
- 2 blancs d'œuf
- 1 pincée de sel.

■ *Rochers à la noix de coco*

Très simple à réaliser.



■ Préchauffez votre four à 180°.

■ Mélangez l'ensemble des ingrédients, jusqu'à l'obtention d'une pâte humide et collante.

■ Sur une plaque recouverte de papier cuisson, déposez des petits tas de pâte.

■ Enfouez pour une douzaine de minutes, jusqu'à ce que les rochers soient bien dorés.