

Aux Petits Bonheurs d'Ottoki...  
<http://bonheursdottoki.canalblog.com/>

## Recette Tupperware du livre « Chocochrono »

### Congochocos



- 4 blancs d'oeufs
- 1 pincée de sel
- 50 g de sucre glace (200 g dans la recette originale)
- 100 g de noix de coco râpée
- 150 g de chocolat noir (au lieu de 100 g et j'ai utilisé du Nestlé dessert)
- 1 cc de vanille liquide

#### Pour faire fondre le chocolat

Dans le bol Tupp de 650 ml, déposez le chocolat coupé en carrés, recouvrez-le d'eau bouillante du robinet, posez le couvercle et laissez 3 min. (j'ai testé : ça maaarche !)

Dans le pichet gradué de 2 l, battez au batteur électrique les blancs d'oeufs avec le sucre glace et le sel : vous devez obtenir une préparation mousseuse et à peine coulante.

Pour ma part, j'ai battu mes blancs + sucre + sel dans le TM quelques minutes VIT 3,5 avec le fouet adapté sur les couteaux.

Après avoir vidé l'eau du chocolat, ajoutez la noix de coco râpée et la vanille liquide. Mêlez délicatement ce mélange aux blancs d'oeufs en vous aidant de la spatule.

Versez la pâte dans des moules à muffins et faites cuire 20 min à 160°C (th.5/6). Dégustez froids.

