

Paprikas

Cuisine d'ici et d'ailleurs

LES CONGOLAIS

Pour 8 personnes



Préparation : 20 mn

Cuisson : 12 mn

Ingrédients :

- 4 blancs d'oeufs
- 250 g de noix de coco râpé
- 200 g de sucre semoule
- 1 sachet de sucre vanillé

Préparation :

Préchauffer le four à 180°.

Dans un saladier, mélangez la noix de coco râpé, le sucre semoule et le sucre vanillé. Prenez un deuxième saladier, mettez dedans les blancs d'oeufs, les battres avec un fouet sans les montez en neige, juste les liquéfier.

Versez les blancs d'oeufs sur le mélange noix de coco-sucre, mélangez l'ensemble avec une spatule. Il faut qu'à la fin vous obteniez une pâte ni liquide ni sèche.



Sur une plaque couverte de papier sulfurisé, formez des petits tas en forme de noix les disposez sur la plaque en faisant attention de les séparer un peu. Ils gonflent un peu pendant la cuisson
Mettez les congolais au four et laissez cuire pendant 12 min.
Après cuisson, laissez refroidir, les dégustez et s'il en reste, gardez-les dans une boîte hermétique.