



Rochers congolais



Ingrédients: (pour une trentaine de rochers)

- 360g de sucre
- 4 oeufs
- 400g de noix de coco râpée

Préparation:

- Casser les oeufs dans un saladier
- Y ajouter le sucre et mélanger avec une cuillère
- Mettre la noix de coco, mélanger un peu avec la cuillère encore
- Mélanger avec les doigts pour faire des "miettes"
- sur votre plaque, mettre une feuille de papier sulfurisé
- faire des petits tas avec votre pâte (vous pouvez les serrer, ils ne gonflent pas à la cuisson)
- Enfourner à 165° pendant 15-20 minutes (moi je mets 17 min)
- Sortir les rochers congolais du four, et les laisser refroidir

Merci d'être venue sur mon blog, et n'hésitez pas à y revenir, et me laisser des commentaires. A très bientôt sur So yummy :

<http://soyummy.canalblog.com>