



## Les Délices de Mimm

*Des recettes simples pour toutes les occasions  
M devise : Vite, beau et bon !*



### Gros rochers à la noix de coco

J'avais envie de gros rochers à la noix de coco comme on en trouvait avant dans toutes les pâtisseries. J'ai donc repris mon vieux livre de recettes, vous savez celui qui n'a plus de couverture et dont les pages ne tiennent presque plus car je savais qu'il y avait la recette que je cherchais.

Si vous avez envie d'un rocher de coco croustillant à l'extérieur et bien moelleux à l'intérieur, cette recette est pour vous, d'autant plus que c'est très simple à préparer.

#### **INGREDIENTS : environ 20 rochers**

300 gr de noix de coco râpée  
300 gr de sucre  
100 gr de cassonade blonde  
50 gr de farine  
8 blancs d'œufs  
Arôme d'amandes

#### **PREPARATION :**

Dans une casserole, mélanger le sucre, la cassonade, la noix de coco et les blancs d'œufs.

Quand la pâte est bien mélangée, la faire chauffer doucement juste la chaleur de la main.

Ajouter la farine et quelques gouttes d'arôme d'amandes.

Bien mélanger et laisser reposer au réfrigérateur pendant quelques heures.

Préchauffer le four à 180°C.

Former des tas de pâtes sur une plaque recouverte de papier cuisson. Enfournier et laisser cuire pendant environ 15 minutes.

Les enlever de la plaque et les laisser refroidir sur une grille