




## Congolais

Difficulté	Préparation	Cuisson	Repos
Facile	< 30 minutes	12 minutes	---

### Pour 15 gourmandises:

-  125 g de noix de coco râpée
- 125 g de sucre semoule
- 2 blancs d'œuf
- 1 gousse de vanille



## 1 La préparation

- Préchauffez votre four à 180°.
- Mélangez la noix de coco râpée et le sucre , ajoutez la vanille.
- Dans un cul de poule, battez les blancs d'œuf sans les faire monter. Cela permet de liquéfier les blancs.
- Versez en une seule fois les blancs sur le mélange sucre, noix de coco, vanille.
- Mélangez et humidifiez l'ensemble de manière homogène.
- Formez des petits tas de pâte de taille identique déposez-les sur la plaque du four recouverte de papier sulfurisé (vous pouvez également leur donner une forme de petite pyramide comme les rochers coco du boulanger-pâtissier).
- Enfournez 12 minutes à 180°.