

Rocher Coco

<http://www.uneplacepourledessert.com>

Présentation

Le rocher coco appelé aussi congolais, une pâtisserie à base de noix de coco à texture granuleuse à l'extérieur et un cœur fondant de coco.



Une recette idéale pour plusieurs raisons:

- la noix de coco est sublimée (il faut donc aimer la noix de coco !)
- La recette de base nécessite seulement 3 ingrédients
- la recette vous permet d'utiliser des blancs d'œufs
- La recette est très facile et rapide à faire

Préparation : 10 min

Cuisson : 15 min

four : 180°C

Ingrédients

La base (3 ingrédients)

2 blancs d'œufs

125 g de sucre en poudre

125 g de noix de coco râpée

Et pour un moelleux intense à l'intérieur :

Ajouter 2 cs de compote de pomme (30 g)

Réalisation

Préchauffer le four à 180°C. Préparer vos ingrédients



<http://www.uneplacepourledessert.com>

Mélanger ensemble le sure et la noix de coco dans un cul de poule. Verser ensuite les blancs d'oeufs et mélanger pour obtenir une pâte homogène. Terminer par l'ajout de compote de pomme si vous avez. Former des petites boules et façonner chaque rocher en pinçant avec les doigts.



Disposer les rochers sur du papier sulfurisé et mettre au four 10 minutes à 180°C



A la sortie du four, attendre 5 minutes puis décoller délicatement les rochers à l'aide d'un couteau et disposer les sur une grille.



Déguster sans plus attendre...