



recette sucrée

Les rochers Coco

Les ingrédients.

- 40gr de beurre
- 3 oeufs
- 200gr de noix de coco rapée
- 150gr de sucre

Préparation.

1. Préchauffez le four à 180 °C.
2. Mélangez la noix de coco moulue avec le sucre.
3. Ajoutez le beurre fondu tiède à la noix de coco, puis intégrez les oeufs battus.
4. Recouvrez une plaque de four de papier cuisson. Façonnez de petites boules de pâte (Ø 2 cm) avec vos doigts après vous être humecté les mains. Répartissez-les sur la plaque de cuisson.
5. Faites cuire les biscuits pendant 10 min au four préchauffé.
6. Laissez reposer les biscuits hors du four, sur la plaque de cuisson, pendant quelques instants. Disposez-les ensuite sur une grille à l'aide d'une spatule, et laissez-les entièrement refroidir.