

ROCHERS COCO

Pour une trentaine de rochers



3 oeufs
150gr de sucre
250gr de coco râpé
50gr de beurre salé fondu

Préchauffer le four à 180° - chaleur tournante.

Dans un saladier fouettez les oeufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Faites fondre le beurre. Ajoutez le beurre et le coco râpé à la préparation précédente et mélangez bien.

Former des petits tas bien espacés sur une tôle recouverte d'une feuille de papier sulfurisé.

Faire cuire 15min jusqu'à ce que les rochers soient dorés.

Conserver ces rochers à l'air libre afin qu'ils ne «ramollissent» pas.