

ROCHERS COCO FACILES



TEMPS DE PRÉPARATION
-30 MIN.



DIFFICULTÉ
FACILE



TEMPS DE CUISSON
-30 MIN.

INGRÉDIENTS



x 8

Pour 8 bouchées
(mini-kouglof Ø7,2 cm)

2 blancs d'œufs
145 g noix de coco râpée
70 g sucre
50 g crème de coco
- décoration -
70 g chocolat noir de couverture
quelques pincées noix de coco râpée

Préchauffez le four à 220°C.

Dans un grand bol, mélangez les blancs d'œufs, la noix de coco râpée et le sucre.

Ajoutez la crème de coco et travaillez la masse jusqu'à ce qu'elle soit bien homogène.

Répartir dans un moule en silicone en tassant bien jusqu'au fond.

Enfournez 18 minutes dans le four jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés et que ça sente la noix de coco. 😊

Laissez refroidir complètement.

- Attention, tant que c'est chaud, les biscuits sont très fragiles -

Lorsque les biscuits sont froids, vous pouvez les démouler.

Nettoyez le moule puis essuyez-le.

Cassez le chocolat noir de couverture en morceaux dans une petite casserole et faites fondre à feu doux.

À l'aide d'un pinceau de cuisine, recouvrez le fond du moule propre avec du chocolat fondu.

Remettez les biscuits dans les empreintes du moule en appuyant bien.

Laissez refroidir complètement.

Démoulez les biscuits délicatement.

Parsemez un peu de noix de coco râpée sur le dessus des bouchées.

Les rochers sont alors prêts pour la dégustation !! 😋😍

Les biscuits se conservent plusieurs jours dans une boîte hermétique.

