



*Petits gâteaux*

# Rochers à la noix de coco



<b>25 min</b>	<b>15 min</b>	<b>10 min</b>	<b>0</b>	<b>181</b>
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Ingrédients  
pour **8** personnes

## Ingrédients pour les rochers à la noix de coco

150 g **Noix de coco rapée**  
100 g **Sucre semoule**  
2 unité(s) entière(s)  
**Blanc(s) d'oeuf**

### Étape 1

Préparation de la pâte

- 1 Préchauffer le four à 200 °C (Th. 6-7).
- 2 Dans un cul de poule, fouetter légèrement les blancs d'œufs sans les monter. Ils doivent être blancs mais ne pas être fermes.
- 3 Ajouter le sucre et la noix de coco, mélanger avec les mains pour former une boule de pâte.
- 4 Recouvrir une plaque de four d'une feuille de papier sulfurisé.
- 5 Former avec les doigts des petits tas de pâte en forme de rochers, de pyramides, ou de boules. Les déposer au fur et à mesure sur la plaque.
- 6 Cette boule est assez compacte.

### Étape 2

Cuisson des rochers

- 1 Faire cuire au four pendant une dizaine de minutes : les rochers doivent être bien dorés.