

# Rochers Coco

## Ingédients ::

- 200g de noix de coco râpée
- 100g de sucre en poudre
- 1 sachet de sucre vanillé
- 2 blancs d'oeuf



## Recette :

1. Préchauffer le four à 180° C.
2. Mettre une pincée de sel dans les blancs d'oeufs et les monter en neige.
3. Ajouter le sucre et la noix de coco mélangés.
4. Former des boules ou des pyramides et les placer sur une feuille de papier sulfurisé en prenant soin de suffisamment les espacer.
5. Cuire 15 à 30 minutes à 180° C.
6. Ne pas attendre que les rochers refroidissent pour les décoller.
7. C'est prêt !