Rochers Congolais

Ingrédients

- 2 Oeufs dont 2 blancs et 1 jaune
- 175g de sucre en poudre
- 125g de noix de coco râpée



Préparation

- Préchauffer le four à 180°
- Battre les blancs en neide
- Mélanger le jaune et le sucre, faire mousser puis ajouter la coco râpée
- Incorporer légèrement et en deux fois les blancs en neige
- Faire des petits tas sur du papier sulfurisé et les cuire 10 à 12 minutes.

Laisser refroidir

Bonne dégustation

Recette proposée par Catherine