

Recette

Rochers coco



Préparation : 30 min

Difficulté : 

www.par-la-main.com

INGRÉDIENTS



- 200 g de noix de coco râpée
- 150 g de sucre
- 2 œufs entiers + 1 jaune
- 1 sachet de sucre vanillé

www.par-la-main.com

USTENSILES

- ❑ 1 saladier
- ❑ 1 cuillère en bois
- ❑ 2 cuillères à soupe
- ❑ du papier sulfurisé
- ❑ 1 grande plaque à four



www.par-la-main.com

... et maintenant
à toi de jouer !



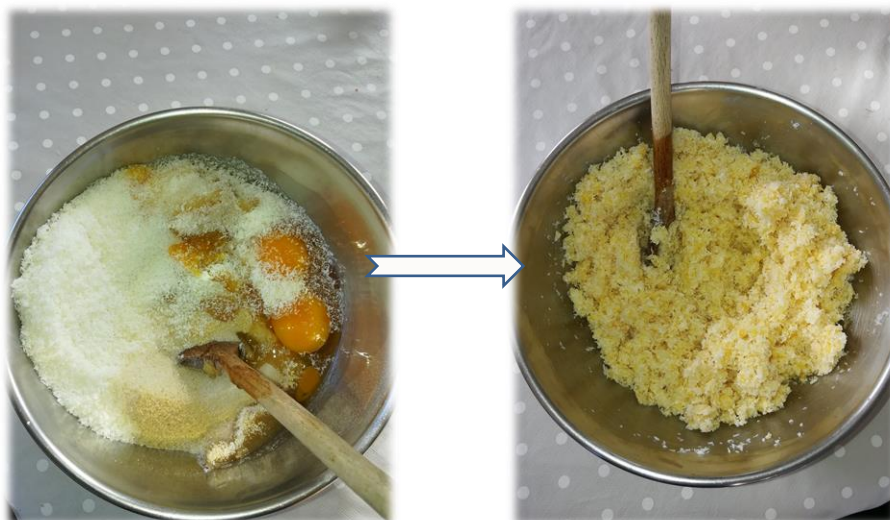
www.par-la-main.com

Mets tous les ingrédients dans le saladier, et mélange avec la cuillère en bois.

1



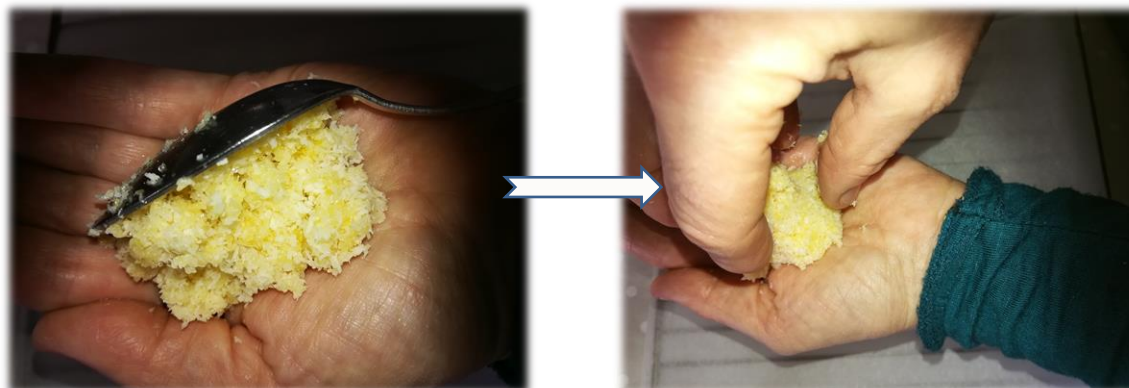
Allume
ton four
à
thermostat 5.



www.par-la-main.com

Moule 1 cuillère du mélange dans le creux de ta main
en formant une petite pyramide.

2



www.par-la-main.com

Dépose chaque pyramide sur la plaque du four préalablement recouverte de papier sulfurisé.

3



www.par-la-main.com

Fais cuire au four thermostat 5 pendant 10 min.

4



Envoie-nous une petite photo de tes rochers avant de les déguster !!
(rubrique *Contact*/Si tu nous écrivais)



www.par-la-main.com