

les rochers à la noix de coco ou Congolais :

- 20g de beurre
- 100g de noix de coco râpée
- 75g de sucre en poudre
- 1 œuf
- 1 jaune d'œuf

Préchauffer le four à 200°C

Faire fondre le beurre au micro-ondes

Dans un saladier, mélanger la noix de coco et le sucre

Y verser l'œuf et le jaune d'œuf. Mélanger bien.

Incorporer le beurre refroidi. Travailler le mélange

Faire une vingtaine de boulettes de cette préparation

Recouvrir la plaque à pâtisserie du four d'un papier sulfurisé.

Y déposer les boulettes de noix de coco

Les faire cuire au four 15 mn.