

ROCHET COCO CHOCOLAT



Temps de préparation: 2mn - Temps de cuisson: 12mn - Nombre de portions: 15

Ingrédients:

- 60g Chocolat noir
- 100g Noix de coco râpée
- 100g Sucre
- 2 Blancs d'oeuf

Préparation:

- Préchauffer le four à 180° Tapisser une plaque cuisson de papier cuisson.
-
- Mettre le chocolat dans le bol et râper 5sec/vitesse 5. Transvaser le chocolat dans un bol et réserver.
-
- Mettre la noix de coco, le sucre et les blancs d'œufs dans le bol, puis mélanger 30sec/vitesse 2. Racler les parois du bol à l'aide d'une spatule en silicone.
-
- Ajouter le chocolat râpé et mélanger 10 sec/ sens inverse/ vitesse 1.
- Prélever l'équivalent d'un CS de pâte et former des petits rochers sur la plaque de cuisson.
- Enfourner 10 à 12 minutes à 180° ou jusqu'à légère coloration.
- Laisser refroidir avant de déguster.