

SAPIN COCO



Temps de préparation: 4mn - Temps de cuisson: 15mn - Nombre de portions: 1

Ingrédients:

- 200g Noix de coco râpée
- 100g Sucre en poudre
- 3 Blancs d'oeufs
- 1 pincée Vanille Bourbon en poudre
- 50g Chocolat blanc

Préparation:

- Préchauffer le four à 180° Tapisser 2 plaques à cuisson avec du papier cuisson
 - Mettre 200g de coco râpée, 100g de sucre, 3 blancs d'oeufs et 1 pincée de vanille bourbon en poudre dans le bol puis mélanger 10 sec / vitesse 4.
 - A l'aide d'une cuillère, prélever la pâte puis faire des tas du plus grands au plus petits. Les aplatir avec la cuillère ils doivent faire 1/2 cm de hauteur.
- Les enfourner 15 minutes. Faire attention que les bords ne deviennent pas trop foncés
- Les laisser refroidir
- Faire fondre un petit de chocolat blanc dans une petites casserole à feu doux
- A l'aide d'une CC placer un peu de chocolat au milieu du plus gros biscuit puis placer le biscuit de la taille suivant par dessus ainsi de suite jusqu'à la pointe du sapin.

Saupoudrer de sucre glace