Congolais à la noix de coco

De petits rochers à la noix de coco, croustillants dehors et moelleux dedans. Quatre ingrédients et dix minutes de préparation.

12 personnes	10 min préparation	15 min cuisson	25 min au total	facile niveau

Ingrédients

- 200 g de noix de coco râpée
- 120 g de sucre
- 3 blancs d'œufs
- 1 c. à café d'extrait de vanille

Préparation

1. Mettre les blancs et le sucre dans le bol.
2. Mélanger puis chauffer légèrement pour dissoudre le sucre.
   3 min / 50°C / vitesse 3
3. Ajouter la noix de coco et la vanille.
   20 sec / vitesse 2 / sens inverse
4. Former des petits tas en pyramide sur une plaque chemisée.
5. Cuire 12 à 15 minutes à 180°C jusqu'à ce que les pointes dorent.

Le conseil de Tiha
Humidifie tes mains pour former les pyramides, la pâte ne collera pas.

Conservation : 1 semaine dans une boîte en fer.