

ROCHER A LA NOIX DE COCO

LOLA

(CONGOLAIS)

Ingrédients

2 oeufs 

1 verre de sucre



1 verre de noix de coco



1 cuillère à soupe de farine



Ustensiles

1 fouet



1 saladier



1 verre à moutarde



papier sulfurisé



1 cuillère à soupe



Déroulement / Préparation

Dans le saladier, mélanger les œufs, le sucre et la farine.

Ajouter la noix de coco râpée. Bien remuer.

Poursuivre avec les doigts afin d'obtenir une pâte friable. (ajouter de la noix de coco si la pâte est trop liquide.

Faire des petits tas avec de la pâte.

Les mettre sur du papier aluminium.

Mettre au four 15 minutes à 180 °C.

Laisser refroidir.