

Rochers Congolais

Ingrédients pour 24 Rochers

- 3 blancs d'œufs
- 200 gr de sucre semoule
- Une cuillère a soupe de compote de pommes
- 200 g de noix de coco en poudre

Au bain-marie chaud, battre les blancs d'œuf et le sucre pour obtenir un mélange lisse et brillant relativement chaud

Hors du feu, y incorporer la compote, la noix de coco et fouetez le mélange obtenu pendant 3 à 4 minutes

Préchauffer le four (th4/5)

Avec une cuillère a soupe déposer des boules de pâtes sur une feuille d'aluminium posée sur la plaque du four.

Façonnez les boules en dômes avec vos doigts mouillés.

Puis enfournez pendant 20 minutes à four doux

Ils doivent être colorés en surface et moelleux à l'intérieur.

www.sene.name