etiquette. Pour 10 rochers Les Rochers Coco et Chocolat Montez les blancs en neige et rajoutez une pincée de sel 2 blancs l pincée de sel d'oeufs Dans un saladier, mélangez la noix de coco, le sucre en poudre et les blancs en neige. 100g de sucre semoule Pour plus de gourmandise, 125g de noix vous pouvez glisser un carré de coco râpée de chocolat à l'intérieur des rochers avant la cuisson. Formez de petites boules sur une feuille de papier sulfurisé. Enfournez jusqu'à ce que les rochers soient légèrement dorés. $\gamma \gamma \gamma$ Thermostat 6 (IBO°C) Cuisson : 15 à 30 mn Trempez le dessous des rochers dans du chocolat fondu.

www.c-monetiquette.fr

Chocolat, noin