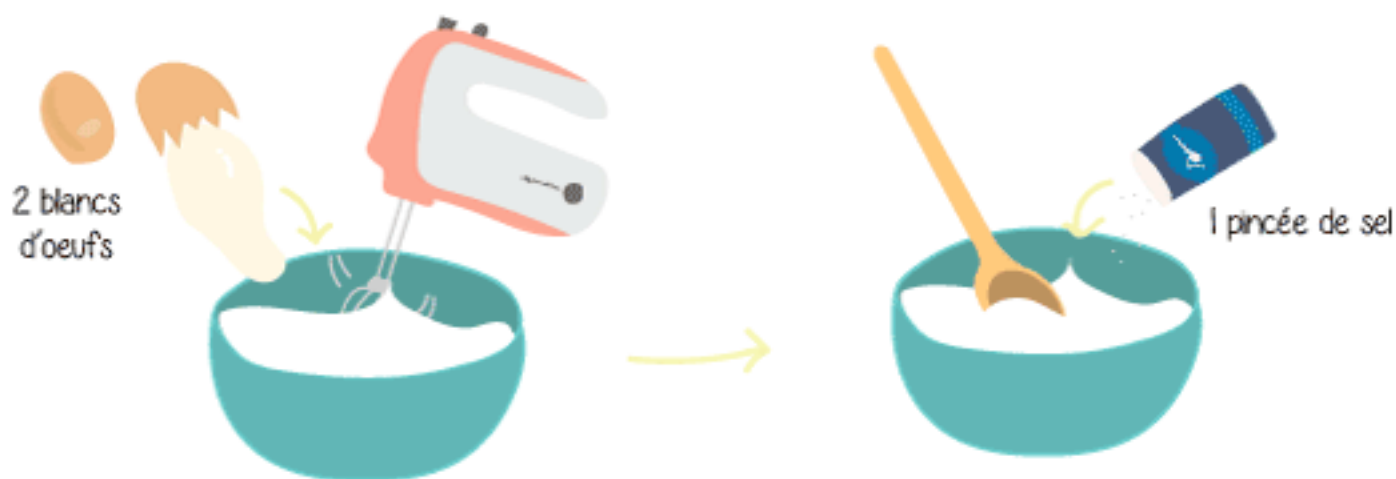


Pour 10 rochers

Les Rochers Coco et Chocolat

C*mon
etiquette!

1 Montez les blancs en neige et rajoutez une pincée de sel



2 Dans un saladier, mélangez la noix de coco, le sucre en poudre et les blancs en neige.



3 Formez de petites boules sur une feuille de papier sulfurisé. Enfournez jusqu'à ce que les rochers soient légèrement dorés.



4 Trempez le dessous des rochers dans du chocolat fondu.



IDÉE

Pour plus de gourmandise, vous pouvez glisser un carré de chocolat à l'intérieur des rochers avant la cuisson.