

# Rochers à la noix de coco

**Temps de préparation: 15 min**

**Temps de cuisson: 5 min**

**Pour 4 personnes**

180 g de noix de coco râpée

120 g de sucre en poudre

2 blancs d'œufs extra-frais

1/2 cuillère à café d'extrait de vanille

une plaque de four tapissée de papier sulfurisé

Préchauffez le four à 210 °C (th 7).

Dans un grand bol, mélangez du bout des doigts la noix de coco, les blancs d'œufs, le sucre et l'extrait de vanille.

Roulez de petites boules de taille identique entre vos mains et déposez-les sur la plaque du four (vous pouvez également leur donner une forme de petite pyramide comme les rochers coco du boulanger-pâtissier).

Pensez à laisser un peu d'espace entre les boules; elles risqueraient de coller entre elles à la cuisson.

Mettez au four pendant 5 min, pas plus, puis sortez-les et laissez-les refroidir à température ambiante.

