

ROCHERS À LA NOIX DE COCO








Ingrédients :

			
200 g de noix de coco râpée	20 g de farine	150 g de sucre	2 oeufs

Ustensiles :

				
1 saladier	1 cuillère en bois	1 balance	1 plaque	1 four

Préparation :

1		Dans un saladier, mélange la noix de coco, la farine et le sucre.
2		Casse les oeufs et ajoute-les au mélange.
3		Avec tes mains, forme des boules de la taille d'une noix.
4		Place toutes tes boules sur une plaque qui va au four.
5		Fais cuire 10 minutes à 200°C, jusqu'à ce que les rochers colorent légèrement.