



La Maison Thermomix®

✶X-mas edition✶



ROCHERS COCO (TM7, TM6, TM5, TM31)

🕒 10 min ⌚ 30 min 🌱 Facile 🍰 12 pièces 📊 Par 1 pièce : 1326 kJ, 317 kcal,
Lipides 17 g, Glucides 35 g, Protéines 5 g

Préparation

1. Préchauffer le four à 200°C (Th. 6-7). Dans le bol, placer la noix de coco, le sucre, les graines de la gousse de vanille et les blancs d'œufs. Mélanger **5 sec/vitesse 5**.

2. Dresser des petites boules de pâte sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier cuisson. Enfourner pour 10 à 15 min, jusqu'à ce que les rochers commencent à dorer. Les laisser refroidir sur une grille.

CONSEIL(S)

- Selon votre goût, laissez dorer plus ou moins les rochers pour qu'ils soient tendres ou croustillants.

INGREDIENTS

200 g de noix de coco râpée
125 g de sucre en poudre
1 gousse de vanille, fendue et grattée
3 blancs d'œufs (90 g environ)

ACCESSOIRE(S) UTILE(S)

plaque à pâtisserie, papier cuisson,
grille à pâtisserie

ACCESSOIRE(S) THERMOMIX

gobelet doseur

EQUIPEMENT(S) MÉNAGER(S)

four

Cette recette vous a plu, retrouvez-la sur Cookidoo

