

Dans ma boîte à bredle... rochers à la noix de coco



“ Une recette de petits fours piochée dans un vieux livre déniché aux Emmaüs.”

Les Ingrédients :

Pour environ 500 g de bredle...

- 180 g de sucre de canne blond
- 250 g de noix de coco
- 2 œufs

Les Étapes :

Séparez les blancs des jaunes d'œufs.

Battez les jaunes d'œufs en mousse avec le sucre. Ajoutez la noix de coco. Mélangez jusqu'à ce que le mélange soit homogène. Réservez.

Montez les blancs d'œufs en neige.

Incorporez les blancs en neige au mélange à la noix de coco.

Déposez des petits tas de pâte sur une plaque de cuisson chemisée d'une feuille de papier cuisson.

Enfournez 10 minutes dans un four préchauffé à 150-160°C. Veillez à ce que les rochers ne se colorent pas trop!

Une fois refroidis, déposez les petits fours dans une boîte en fer blanc.

Et Que Dire De Plus ?

→ Cette recette a été puisée dans le livre écrit par Josiane Syren et intitulé Les petits fours, publié aux Éditions SAEP en 1989.