

## Rochers Coco

**Ingrédients** : pour une trentaine de rochers

-4 blancs d'œufs

-200g de poudre de coco

-200g de sucre



**Etapes :**

1-Préchauffez votre four à 160°C.

2-Montez les blancs en neige très fermes au batteur électrique.

3-Rajoutez le sucre et la poudre de coco.

4-Mettre au four environ 20 minutes (les rochers doivent être dorés) à 160°C.