



<http://cuisine-plaisirs.wifeo.com/>

. Boules coco façon congolais .



Ingrédients pour 14 boules moyennes :

- 125 g de noix de coco râpé
- 2 blancs de gros œufs
- 20 g de farine
- 80 g de sucre en poudre

- Dans un saladier tamiser la farine et la poudre de noix de coco
- Dans un cul de poule monter les blancs en neige ferme
- Incorporer délicatement en plusieurs fois les blancs en neige dans le saladier à base de noix de coco
- Lorsque le mélange forme une boule compacte et bien souple former de petites boules
- Sur une plaque allant au four, chemisée d'une feuille sulfurisée, placer les boules de coco
- Enfourner à four chaud à 180°C th.6 pendant 10-15 minutes. Sortir du four immédiatement
- Placer délicatement toutes les boules sur une surface plane à température ambiante, laisser refroidir

Astuce : en respectant ce temps de cuisson les boules coco restent tendres

