



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

. Duo de boule de coco façon congolais .



Ingrédients pour 65 boules coco moyennes :

- 225 g de noix de coco râpé
- 25 g de chocolat noir
- 250 g de sucre en poudre
- 4 blancs d'œufs
- 40 g de farine

- Battre les blancs d'œufs très ferme
- Une fois les œufs bien montés en neige rajouter le sucre en poudre
- Continuer de battre encore quelques brèves minutes
- Mélanger la noix de coco avec la farine dans un saladier. Incorporer les blancs très délicatement
- Mettre une feuille sulfurisée sur une plaque au four
- Faire des petites boules avec la pâte et disposer sur la plaque
- Préchauffer le four 10 minutes à 180°C thermostat 6. Cuire environ 15 minutes

Conseil :

Pour réaliser le duo de boule de coco, diviser la pâte à coco dans deux saladiers et dans un rajouter le chocolat noir fondu et bien mélanger

Le petit + : ajouter des copeaux de coco sur les petites boules de pâte à coco

