



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

. Les douceurs du Schtroumpf Allowanaa .



Ingrédients pour 6 grosses boules coco :

- 1 blancs d'œufs
- 10 g de farine
- 6 gouttes de colorant alimentaire bleu
- 60 g de noix de coco râpé
- 60 g de sucre en poudre

- Battre le blanc d'œufs très ferme avec 1 pincée de sel
- Une fois l'œuf bien monté en neige rajouter le sucre en poudre
- Continuer de battre encore quelques brèves minutes
- Mélanger la noix de coco avec la farine et le colorant dans un saladier
- Incorporer les blancs très délicatement. Mettre une feuille sulfurisée sur une plaque au four
- Faire des boules avec la pâte et disposer sur la plaque
- Préchauffer le four 10 minutes à 180°C thermostat 6, cuire environ 15 minutes

Astuce : Accompagner cette boule coco d'ananas, de glace vanille, de salade exotique ...

