

ROCHERS COCO

Préparation : 5 mn. CUISSON : 15 mn.

POUR 30 ROCHERS : Versez 50 g de miel d'acacia dans une casserole. Ajoutez 150 g de sucre et 1 sachet de sucre vanillé Vahiné, bien mélanger. Retirez la casserole du feu et ajoutez 125 g de noix de coco Vahiné et 30 g de farine. Ajoutez 2 blancs d'oeufs. Bien mélanger (1mn). A l'aide d'une cuillère à café, déposez sur une plaque beurrée 30 petits tas de cette préparation. Faites cuire à four préchauffé th.6 (180°), jusqu'à ce que les rochers soient blonds et légèrement caramélisés.