

Rochers coco

Préparation : 10 min

Cuisson : 22 min

Quantité : 15

Ingédients

- 8 g de fécule de maïs
- 120 g de sucre
- 10 cl d'eau
- 150 g de noix de coco râpée

Préparation

Préchauffer le four à 180°C.

Faire chauffer l'eau et la fécule de maïs jusqu'à ce que le mélange épaississe légèrement.

Mélanger la noix de coco râpée et le sucre.

Ajouter le mélange eau/fécule au mélange noix de coco râpée/sucre.

Former des petits tas sur une plaque recouverte de papier cuisson.

Faire cuire pendant 22 min.

Catégorie : Biscuits & Petits gâteaux

Samedi 23 juin 2018

mimmydou.fr