

# Rochers coco au cœur choco



www.audalacuisine.com

✓ **Préparation** : 25 min

✓ **Cuisson** : 10 min

✓ **Ingrédients**

**pour environ 15 rochers :**

- 125 g de noix de coco râpées
- 80g de sucre
- 1 sachet de sucre vanillé
- 2 blancs d'œufs
- 30 pastilles de chocolat noir

✓ **Préparation :**



1. Préchauffez le four à 180°C. Dans un saladier, mélangez la noix de coco avec le sucre et le sucre vanillé. Ajoutez les blancs d'œufs et mélangez bien.

2. Remplissez à mi-hauteur les empreintes d'un moule à petits fours avec la moitié du mélange à la noix de coco. Ajoutez 2 pastilles de chocolat et recouvrez avec le reste du mélange. Tassez bien.

3. Enfournez pour 10 min de cuisson. A la sortie du four, démoulez et laissez refroidir sur une grille.

www.audalacuisine.com