Rochers Coco ou Congolais

Pour une quinzaine de rochers :

- **1 blanc d'œuf (à température ambiante)**
- **50 g de sucre en poudre**
- **60 g de poudre de noix de coco (attention peser avec une balance et non avec un verre doseur)**
- **1/2 cuillère à café de beurre**

1. Faire fondre le beurre au micro-ondes.
2. Dans le bol du robot ou dans un saladier, ajouter le blanc d'œuf et le beurre fondu puis battre énergiquement durant 2/3 minutes.
3. Verser le sucre et battre à nouveau jusqu'à ce que le mélange devienne mousseux mais attention à ce qu'il ne monte pas en neige.
4. Incorporer doucement la poudre de noix de coco jusqu'à ce que la préparation soit bien homogène.
5. Préchauffer le four à 180° en chaleur tournante.
6. Du bout des doigts, former des petits cônes et les disposer sur une plaque recouverte de papier cuisson.
7. Enfourner jusqu'à ce que les congolais soient légèrement dorés (environ une dizaine de minutes).
8. Sortir du four les rochers et les laisser refroidir à température ambiante : c'est prêt !

   Vous pouvez déguster ces congolais natures ou bien vous pouvez également former une coque en chocolat au niveau de la base.
   Il suffit de faire fondre du chocolat noir au bain marie et d'y plonger les congolais puis de les disposer sur une plaque. Les mettre au frais durant 2 heures au minimum puis dégustez !

➡️ Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation ! 😀