

Mini-congolais



Voilà LA petite merveille qui plaira aux fanas de noix de coco ! Il ne vous faudra que 5min pour réaliser ces petites bouchées et attendre que 10min pour la cuisson, ce n'est pas super ça, une recette très rapide et très simple et toute gourmande !

Pour 15 mini-congolais

Ingrédients:

125g de noix de coco râpée

125g de sucre en poudre

2 blancs d'oeufs

Préparation:

Versez tous les ingrédients dans un saladier et mélangez-les avec les mains pour bien mélanger.

Préchauffez le four à 180°C (th.6).

Formez une petite boule de pâte dans le creux de la main, puis façonnez-la avec les doigts en forme de pyramide. Recommencez l'opération jusqu'à épuisement de la pâte.

Placez les mini-congolais au fur et à mesure sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé. Faites cuire au four pendant 10 à 15min, les congolais doivent être doré mais pas trop.

Laissez-les refroidir avant de les décoller de la plaque et de les servir.