

Recette de Danièle

Rochers à la noix de coco et à la banane :

Ingrédients :

125 gr de noix de coco râpée,
100 gr de sucre poudre (sucre roux facultatif)
1 œuf,
1 banane.

Préchauffez le four à 165° (en fonction du four)

Préparation :

Mélangez l'œuf avec le sucre, jusqu'à ce que la préparation devienne jaune pâle,

Ajoutez la noix de coco et mélangez de nouveau,

Pelez la banane et écrasez là à la fourchette,

Mélangez le tout.

Garnissez de papier sulfurisé une plaque allant au four.

Avec les mains former une douzaine de petits rochers à la noix de coco,
(suivant la grosseur que vous désirez).

Enfourner et laisser cuire pendant 20 minutes (environ)

Les rochers doivent être légèrement dorés.

Sortez-les du four et laissez-les bien refroidir avant de les décoller délicatement du papier
(je les place ensuite sur une grille)

Suivant la grosseur des rochers on peut les présenter dans des caissettes individuelles
de papier sulfurisé.