

ROCHERS COCO



250 g de noix de coco râpée

180 g de sucre en poudre

20 g de farine

4 œufs

un peu de lait

(plus il y a de lait, plus les rochers sont moelleux à l'intérieur)

Mélanger tous les ingrédients dans un saladier. Former des boules de 2 cm de diamètre, placer sur une plaque beurrée (assez espacés, les rochers gonflent un peu), puis pincer avec le bout des doigts pour former une pyramide. Cuire 9 à 10 mn th. 7/8 (210°).