

Congolais

Pour environ 30 pièces:

- **3 blancs d'oeufs**
 - **250 gr de sucre en poudre**
 - **200 gr de noix de coco en poudre**
 - **1 c.s de compote de pommes**
-
- Mélangez les blancs d'oeufs et le sucre dans une casserole et placez celle-ci au bain marie. Chauffez doucement pendant 3 à 4 minutes sans cesser de remuer avec une spatule en bois jusqu'à ce que la chaleur ne soit plus supportable au doigt.
 - Retirez la casserole du feu puis ajouter la compote de pommes et la noix de coco en continuant à mélanger pendant 2 à 3 mn pour donner de la consistance au mélange.
 - Préchauffer le four à 170°C et recouvrez une place de papier sulfurisé.
 - Déposez sur la plaque de petites cuillerées à soupe du mélange et donnez-leur une forme de dôme avec une cuillère humide.
 - Faites cuire 15 min env en surveillant bien, les rochets doivent être moelleux et à peine dorés.

Merci d'avoir choisi ma recette et dites m'en des nouvelles !