

# Recette : MINI ROCHERS COCO AU TWIX !



## MINI ROCHERS COCO AU TWIX !

Desserts

### INGRÉDIENTS

155 grammes de noix de coco râpée  
60 grammes de sucre en poudre + 2 cuillérées  
à soupe  
4 sachets de sucre vanillé  
2 blancs d'œufs  
2 mini Twix  
190 grammes de chocolat noir à 60 % (facultatif)

### PRÉPARATION

1. Battre les blancs d'œufs quelques secondes (ne pas en faire des œufs en neige !).
2. Faire chauffer à feu très doux 125 grammes de noix de coco râpée avec le sucre, le sucre vanillé et les blancs d'œufs pendant **2 à 3 minutes**.
3. Verser dans bol et ajouter le reste de noix de coco.
4. Couper, chaque Twix, en dés.
5. Les répartir sur la plaque du four après avoir mis au préalable une feuille de cuisson.
6. Recouvrir chaque dés de pâte à la noix de coco.
7. Sapoudrer-les avec la noix de coco restante.
8. Après la cuisson, laisser les refroidir sur une grille.

#### Un Conseil pour les plus gourmand ?

Faire fondre les deux tiers du chocolat au bain marie. Hors du feu, y plonger les carrés restants et remuer jusqu'à ce qu'ils soient fondus.

Badigeonner les rochers coco de chocolat à l'aide d'une fourchette ou les plonger dedans.

Laisser figer à température ambiante.



Préparation : 15 minutes

Cuisson : 10-12 minutes



*C'est à vous de jouer !*

Environ 8 à 10 minutes  
200°C

*N'oublier pas de préchauffer votre four !*