

Recette de Bernadette

---

*Rochers Coco*

---

125g de poudre de coco  
100g de sucre poudre  
2 blancs d'œuf

Préchauffer le four à 180° (Th 6)

Battre les blancs en neige.

Mélanger le sucre et la noix de coco. Ajouter délicatement le mélange dans les blancs en neige.

Quand le mélange est homogène, faire des boules, les déposer sur la plaque de cuisson, pas trop près les unes des autres et enfourner 15-20 min (dès que c'est un peu doré, sortir du four).

Bonne dégustation

---

*Kokos-Makronen*

---

125 g Kokosraspeln  
100 g Puderzucker  
2 Eiweiß

Backofen auf 180° (Th 6) vorheizen

Eierweiß und Eigelb trennen, Eiweiß steif schlagen.

Zucker und Kokosraspeln mischen, vorsichtig unter den Eischnee mischen.

Kugeln formen, auf Backblech/ -papier verteilen, 15-20 Minuten backen, herausnehmen sobald sie zu bräunen beginnen. Guten Appetit!

---

*Kókuszos macaronok*

---

125 g kókuszpor  
100g porcukor  
2 tojásfehérje

Melegítsük elő a sütőt 180 fokra (Th 6).

Válassza szét a tojásfehérjét és a tojássárgáját, verje kemény habbá a tojásfehérjét.

Keverjük össze a cukrot és a kókuszreszeléket, óvatosan keverjük bele a felvert tojásfehérjébe.

Formázzunk golyókat, terítsük szét a tepsiben/papíron, süssük 15-20 percig, amint barnulni kezdenek, vegyük ki őket. Jó étvágyat!