Chaussée de Charleroi, 92
1060 Bruxelles
02 534 23 40
http://www.mmmmh.be

Coco bredele

Ingrédients

4 blancs d'oeufs, 200 g de sucre glace, 260 g de noix de coco rapée, 1/2 citron , , ,

Préparation

Battre les blancs en neige et ajouter le sucre glace et la noix de coco. Ajouter le jus de citron et bien mélanger.
Poser des petits tas avec une cuillère à café sur une plaque à four recouverte de papier sulfurisé.
Faire cuire 10 minutes dans un four préchauffé à 160°.
Laisser refroidir sur une grille.

Notes :