


Rochers coco

Délicatement parfumés à l'orange, ces rochers coco apporteront une touche d'exotisme dans la boîte à biscuits.

environ 90 pièces

   Débutant

 up to 20 Min.



Ingrédients:

Matériel:

1 plaque de cuisson
papier cuisson

Pour la pâte:

2 jaunes d'œufs
1 œuf entier
200 gr. de sucre
1 sachet de Sucre Vanillé
Dr.Oetker
zestes rapés d'une orange non
traitée
200 gr. de cream-cheese
(fromage frais à tartiner)
300 gr. de noix de coco râpée

Pour le glaçage:

150 gr. de chocolat noir de
couverture

- 1 Tapissez la plaque de papier cuisson. Préchauffez le four :

Four électrique : 180 °C

Four à chaleur tournante : 160 °C

- 2 Dans un récipient, placez les jaunes d'œuf, l'œuf entier, le sucre, le sucre vanillé, les zestes et travaillez au batteur à vitesse rapide pendant env. 2 min. jusqu'à obtention d'une consistance mousseuse. Incorporez le fromage frais et la noix de coco râpée.
- 3 A l'aide de deux petites cuillères, déposez de petits tas sur la plaque. Placez au four et faites cuire chaque fournée :

Position de la grille : Milieu

- 4 Cassez le chocolat noir en morceaux. Faites-le fondre au bain-marie à feu doux. Trempez la base de chaque rocher dans le chocolat fondu. Posez les rochers sur une feuille de papier cuisson et laissez prendre.



Dr. Oetker France

Conseils

- Les rochers se conserveront au moins deux semaines dans une boîte hermétique.

