



Dessert

### Ingrédients

250 g de pétales de coco Purasana (fins ou medium)

250 g de sucre de fleur de coco Purasana

3 blancs d'œufs

Une pointe de sel

## Rochers de coco

### Préparation

1. Préchauffez le four à 160°C.
2. Ajoutez le sel aux blancs d'œufs et montez ceux-ci en neige. Ajoutez la sucre de fleur de coco, cuillère par cuillère.
3. Parsemez ensuite avec précaution les blancs en neige de pétales de coco.
4. Sur une plaque de cuisson, confectionnez de petites rosaces à l'aide d'une douille.
5. Cuisez les rochers de coco pendant 25 à 30 minutes et laissez refroidir.

Bon appétit !

### Plus de recettes?

Visitez [www.purasana.be](http://www.purasana.be) ou acheter notre livre **Become A Super Food Chef**.