

### Délices au coco



Rarement une friandise a-t-elle été aussi facile à confectionner...  
Idéale pour offrir ou simplement se faire plaisir.

### Ingrédients

250 grammes de noix de coco râpée  
200 grammes de sucre  
3 blancs d'œufs

### Préparation

1. Mélanger le sucre et la noix de coco.
2. Battre les blancs d'œufs en neige très ferme, avec une pincée de sel et incorporer au mélange précédent.
3. Façonner des boules avec la main et les disposer sur une plaque beurrée en laissant un peu d'espace entre chaque boule.
4. Faire cuire dans un four préchauffé à 180°C jusqu'à ce qu'ils deviennent légèrement dorés (de 12 à 15 minutes).
5. Laisser refroidir sur une grille.

**Bon appétit!**