

Recette de www.vision-plaisir.fr



Mes rochers coco au rhum

Évadez-vous avec ces rochers coco au rhum, une douceur exotique qui marie à la **perfection** la gourmandise de la noix de coco et la chaleur subtile du rhum. **Croquants** à l'extérieur, fondants à l'intérieur, ces petits délices vous transporteront sous les tropiques à chaque bouchée. **Parfaits** pour accompagner un café ou simplement pour s'offrir un **instant de plaisir sucré**, ces rochers sont une invitation à l'évasion et à la gourmandise.

Ingrédients de la recette :

- 125g de poudre de coco
- [120g de sucre en poudre](#)
- 2 œufs entiers
- 10g de farine T45
- 20g de rhum ambré*

Pour 4 personnes

La confection de la recette :

Le plaisir d'un moment de **détente** et de gourmandise vous attend avec ces délicieux rochers coco au rhum. Pour commencer, séparez les **blancs** des jaunes d'œufs. Placez les blancs dans la cuve d'un batteur et ajoutez une pincée de sel fin. Battez à pleine vitesse tout en **ajoutant** progressivement le **sucre en poudre**. Une fois que les blancs sont montés, mais pas trop fermes, incorporez la farine et la **noix de coco**. Mélangez délicatement à l'aide d'une spatule ou d'un fouet, puis ajoutez le rhum selon vos goûts.

Remplissez une poche à **douille**, avec ou sans douille cannelée, et formez vos rochers coco de façon uniforme. Pour plus de détails sur la mise en forme des rochers coco au rhum, je vous invite à visionner ma vidéo sur ma chaîne **YouTube (lien de la vidéo)**. Faites cuire dans un four préchauffé à **180 °C** pendant 15 à 18 minutes. Laissez refroidir complètement avant de **déguster**.