








Gâteau de Pâques chocolat - coco

Pour une dizaine de nids :

INGREDIENTS :

- 125 g de noix de coco râpée 
- 60 gr de sucre 
- 70 gr de blancs d'œufs environ 2 blancs 
- Une demi cuillère à café de vanille 
- 100 grammes de chocolat noir 
- Des œufs en sucre 
- Un peu de beurre 

MATÉRIEL :

- Un saladier 
- Un batteur 
- Un bol 
- Une cuillère 
- Dix moules à muffins 
- Un four  et un micro onde 

FABRICATION :

1) Mélanger la coco et le sucre



2) Ajouter la vanille +

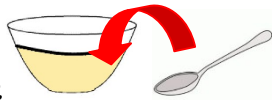



3) Dans un bol battre les blancs pour qu'ils soient mousseux



4) Ajouter les blancs dans le mélange de coco et mélanger avec la

cuillère



5) Faire 10 boules avec la pâte obtenue  x 10

6) Beurrez les moules

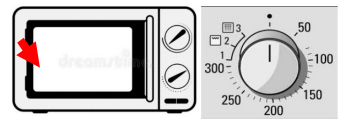
7) Déposer les boules dans les moules



8) Appuyer au centre pour former un nid



9) Enfourner dans un four préchauffer à 180° 15 minutes



10) Laisser refroidir

11) Couper le chocolat en morceaux dans un bol   et mettre le bol 30

seconde dans un micro onde



12) Avec une cuillère mettre un peu de chocolat dans les

nids



13) Ajouter des œufs en sucre

