**Meringues à la noix de coco**



Ingrédients : (pour 50 meringues)

﻿- 4 blancs d'œufs

- 200 g de sucre en poudre

- 180 g de noix de coco râpée

Recette :

Montez les blancs en neige et lorsqu'ils sont pris ajoutez le sucre en pluie. Fouettez jusqu'à obtenir une meringue brillante.

Incorporez délicatement la noix de coco à l'aide d'une maryse, sans trop remuer pour ne pas casser la meringue.

Faites des petits tas de pâte sur une plaque de four recouverte de papier sulfurisé, à l'aide d'une poche à douille.

Cuisson :

Enfournez les meringues dans un four bien préchauffé pendant 20-25 mn à 120°. Les meringues doivent être légèrement dorées sur la base.

Laissez-les refroidir et trempez leur pointe dans du chocolat fondu au bain-marie. Elles se conservent plusieurs jours dans une boîte en fer.

***http://www.evacuisine.fr/***