

Rochers à la noix de coco

AGE :

Dès 3 ans

LIEU :

Dans la cuisine!

DUREE :

20 minutes avec la cuisson



MATERIEL :

- 1 tasse de sucre en poudre
- 1 œuf
- 1 pincée de sel
- 2 tasses de noix de coco en poudre

DEROULEMENT DE L'ACTIVITE :

ETAPE 1 : Beurrez une petite plaque avec une cuillère à café de beurre

ETAPE 2 : Versez dans un récipient le sucre, l'œuf et une pincée de sel. Mélangez bien avec une cuillère en bois.

ETAPE 3 : Ajoutez la noix de coco et mélangez bien à la main.

ETAPE 4 : Faites des pyramides.

ETAPE 5 : Mettez-les sur la plaque beurrée

ETAPE 6 : Au four 13 minutes!

BON APPETIT..

C'est parti! Amusez-vous bien!