

CONGOLAIS

300 GR DE POUDRE DE COCO
250 GR DE SUCRE SEMOULE
50 GR DE FARINE
5 BLANCS D'œufs

Faire chauffer les blancs et le sucre
Mélangez la poudre coco et la farine
Mettre sur plaque beurrée ou sur feuille de papier
Cuire à 200° 15 mns

Pâtissier : Claude Squelart

Pour revenir à la liste des recettes fermez la page !