



Nids de noix de coco au coeur de pâte à tartiner cacao croustillante Gavottes

Niveau de difficulté : facile

Temps de préparation : 15 minutes

Temps de cuisson : 20 minutes

Recette pour 10 nids

Ingrédients

- 260 g copeaux de noix de coco
- 200 ml de lait concentré sucré
- 1,5 c. à café d'extrait naturel de vanille
- 1 pot de Pâte à tartiner Cacao croustillante Gavottes
- Une pincée de sel
- 1 blanc d'œuf

1. Préchauffer le four à 160° chaleur traditionnelle.
2. Dans un récipient, mélanger le blanc d'œuf, le lait concentré sucré, la vanille et le sel.
3. Une fois le mélange homogène, rajouter les copeaux de noix de coco puis mélanger le tout.
4. Sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé, former des nids espacés en déposant deux cuillères à soupe du mélange à la noix de coco pour former chaque nid. A la main, leur donner une jolie forme arrondie et appuyer au centre de chaque nid avec le pouce pour les creuser.

5. Enfourner la plaque pendant 15 minutes. Ressortir la plaque et appuyer de nouveau au centre de chaque nid pour bien former le creux.
6. Enfourner 5 minutes supplémentaires jusqu'à ce qu'ils soient dorés.
7. Laisser refroidir, puis garnir chaque nid avec environ deux c. à café de Pâte à tartiner Cacao croustillante Gavottes.