

Roses Bounty

30 roses Préparation : 10 min - Cuisson : 18 min x 2

Moule utilisé : 15 mini-roses de Guy Demarle



Mon blog : www.lesdelicesabelle.fr
Mon Instagram : Les délices à Belle (Isabelle Chevrier)

Ingrédients

-5 blancs d'œufs
-80g de sucre glace
-50g de farine
-110g de noix de coco râpée
-100g de beurre
-300g de chocolat noir

Réalisation

- Préchauffer le four à 180°c et poser le moule sur la plaque aluminium perforée.
- Faire fondre le beurre et le réserver.
- Dans un cul-de-poule, fouetter les blancs d'œufs à la cuillère magique et les faire mousser.
- Ajouter le sucre glace et fouetter.
- Ajouter la farine et lisser.
- Ajouter la coco râpée et le beurre fondu. Mélanger.
- Lisser et verser dans les empreintes.
- Enfourner +/- 18 min puis faire cuire la 2ème fournée.
- Une fois cuits et démoulés, mettre 10g de chocolat par empreintes et enfourner quelques minutes à 100°c.
- Lisser le chocolat fondu et remettre les roses dans leurs empreintes. Les mettre au frigo pour que ça fige.
- Pour les 15 autres : faire fondre le chocolat au bain-marie et tremper le dessous des roses dedans. Les poser à l'envers sur une assiette et les mettre au frigo pour figer avec un peu de coco râpée.