

Congolais



Dessert **Facile**

Pour : 4 personnes

Préparation : 35 mn

Repos : 30 mn

Cuisson : 20 mn

Un petit gâteau de mon enfance.

Ingrédients

- 150 g de sucre
- 1 sachet de sucre vanillé
- 200 g de noix de coco en poudre
- 2 oeufs entiers
- 1 jaune d'oeuf

Préparation

- 1 Mélanger à l'aide d'une cuillère en bois les sucres, la noix de coco, les oeufs et le jaune. Vous devez obtenir une pâte épaisse et homogène.
- 2 Laisser reposer le mélange, à température ambiante, pendant 30mn. Préchauffer le four à 180° ou thermostat 6.
- 3 Former des boules de pâte entre vos mains, Les déposer sur une plaque à pâtisserie, tapissée de papier cuisson. Donnez une forme pyramidale à chaque boule.
- 4 Mettre au four pendant 20mn. Les couvrir d'un papier d'aluminium (pour éviter qu'elles ne prennent trop de couleur) La cuisson terminée, attendre quelques minutes, porte du four entrouverte, que les congolais durcissent un peu. Puis, les faire refroidir sur une grille à pâtisserie.
- 5 Ces petits gâteaux se conservent une semaine dans une boîte à biscuits.

Proposé par



annie-claude

La Plaisance est la plage de mon village en Charente maritime, un lieu encore préservé. Venez le découvrir sur mon blog "[plaisance17](#)". Vous pourrez y découvrir quelques-unes de mes recettes, toutes simples.

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

