



## ≡ RECETTE SUCRÉE ≡

# ROCHERS COCO CHOCOLAT (VEGAN)

⌚ 10 MINUTES

🕒 20 À 25 MINUTES

🍴 10 ROCHERS

### INGRÉDIENTS

120 grammes de noix de coco râpée  
50 grammes de sucre de canne complet  
50 grammes de sirop d'agave  
55 ml de lait végétal (ici, d'amande)  
1 cuillère à café d'extrait de vanille liquide  
50 grammes de pépites de chocolat

### PRÉPARATION

Préchauffer le four à 160°C.

Dans le bol d'un robot ou dans un saladier, réunir la noix de coco râpée, le sucre de canne, le sirop d'agave, le lait végétal et l'extrait de vanille liquide. Mélanger au batteur plat ou à l'aide d'une cuillère en bois, jusqu'à ce que le mélange paraisse homogène.

Incorporer ensuite les pépites de chocolat et mélanger de nouveau.

Recouvrir une plaque de cuisson de papier sulfurisé.

Former des boules de pâte à la main. Les façonner de sorte à former une sorte de rocher, mais si c'est une boule ça fonctionnera également. Bien les serrer à la main afin qu'elles ne se décomposent pas trop après cuisson.

Les déposer sur la plaque et enfourner pour 20 à 25 minutes, jusqu'à ce que les rochers soient bien dorés.

Une fois le temps de cuisson écoulé, sortir du four et laisser entièrement refroidir avant de déguster pour le goûter ou pour le dessert (ou quand vous voulez !).

