



# Petits rochers à la noix de coco

## Macarons avec Alpro Boisson à base de Coco Original

### Préparation

1. Préchauffez le four à 180°C. Mélangez l'Alpro Boisson à base de Coco Original, la fécule de maïs et le sirop d'érable dans une casserole et faites chauffer à feu doux. Remuez pendant 2 à 3 minutes, jusqu'à ce que le mélange épaississe. Retirez du feu.
2. Ôtez les graines de la gousse de vanille. Ajoutez les graines, le sel et la noix de coco râpée au mélange dans la casserole. Remuez jusqu'à ce que tout soit bien mélangé.
3. Disposez une cuillère à soupe du mélange sur la plaque de cuisson couverte de papier sulfurisé. Saupoudrez de noix de coco râpée.
4. Faites cuire les macarons 10 à 15 minutes dans le four préchauffé.



10 pièces



45min



### Ingrédients

- 250 ml d'Alpro Boisson à base de Coco Original
- 300 g de chair de noix de coco râpée
- 2 cuillères à soupe de sirop d'érable
- 2 cuillères à soupe de fécule de maïs
- 1 gousse de vanille
- ¼ cuillère à café de sel

### À base de

Original

