

# Petits nids de Pâques à la noix de coco

par marieclairemaison.com



## Infos pratiques

Nombre de personnes : 4 personnes

Quantité : Pour 12 nids

Temps de préparation : 20 minutes

Temps de cuisson : 10 minutes (thermostat 6-7 200°C)

Degré de difficulté : Facile

Coût : Bon marché

## Ingrédients

2 œufs + 2 blancs d'œufs

200 g de sucre en poudre

375 g de noix de coco râpée

20 g de beurre pour la plaque

Pour le décor :

petits oeufs en sucre ou en chocolat

## Étapes

1. Préchauffez le four (thermostat 6-7 – 200°C). Dans un saladier, fouettez les œufs entiers avec le sucre en poudre jusqu'à ce que le mélange blanchisse et forme un ruban.
2. Incorporez la noix de coco râpée et les blancs d'œufs en mélangeant à la cuillère en bois jusqu'à obtention d'une pâte consistante.
3. Beurrez une feuille de papier sulfurisé et posez-la sur une plaque à four. Divisez la pâte en 12 disques, puis déposez-les sur la plaque en leur donnant une forme de nid avec les doigts.
4. Enfournez à mi-hauteur et laissez cuire 10 minutes, jusqu'à ce que les nids soient secs en surface, mais sans les laisser se dessécher, car ils doivent rester moelleux à cœur.

5. Au sortir du four, laissez-les refroidir puis décollez-les de la plaque à l'aide d'une spatule métallique souple. Garnissez-les avec les petits oeufs et servez.