Recette de Noel



Les Congolais

 Préparation

1. Je me lave les mains avec du savon.
2. Dans un plat, fouette jusqu’à l’obtention d’un mélange mousseux :

350 grammes de cassonade - deux œufs - une pincée de sel

1. Parfume le mélange avec :

2 cuillères à café de cannelle - 2 cuillères à soupe d’arôme de fleur d’oranger

1. Ajoute peu à peu 250 grammes de noix de coco râpée et mélange à l’aide d’une cuillère en bois.
2. Beurre un grand bout de papier sulfurisé.
3. Prends une part de pâte et façonne-la du bout des doigts en forme de pyramide. Dispose les congolais obtenu sur le papier sulfurisé.
4. Pendant que les congolais cuisent 12 minutes au four à 200°c, fais ta vaisselle et range.
5. Lorsque la cuisson est terminée, laisse refroidir puis décolle les congolais à l’aide d’une spatule.