

Rochers aux fruits



Rocher aux Fruits © [Alsannuaire](#)

Ingrédients :

- 200 g de margarine
- 200 g de sucre
- 2 oeufs
- 1 sachet de sucre vanille
- 1/2 cuillère à café de sel
- 80 g de noix de coco râpée
- 80 g de noix hachés - 100 g de raisins de Corinthe
- 80 g d'abricots secs
- 200 g de farine
- 1 cuillère à café de levure chimique
- 120 g de rice-krispies (riz soufflé nature)

Préparation :

Ramollir la margarine en pommade, ajouter le sucre et le sel et tourner en mousse.
Ajouter les fruits détaillés en petits morceaux.
Ajouter la farine tamisée et mélanger aux autres ingrédients.
A l'aide de deux cuillères à café former de petits tas sur une tôle beurrée.
Cuire 9 à 12 minutes dans un four préchauffé à 180°.
Les gâteaux s'étalent un peu et deviennent légèrement dorés.
On peut remplacer les abricots par des pruneaux.



Rocher aux Fruits © [Alsannuaire](#)