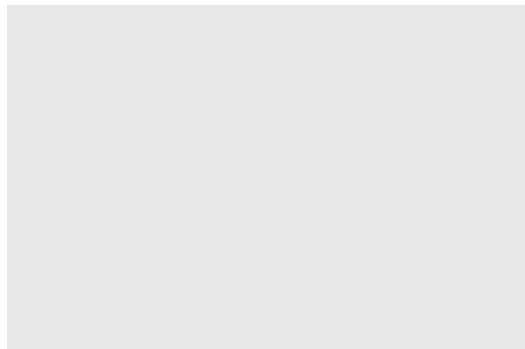




Biscuits simple à la noix de coco i

★☆☆ 4.2/5

6 commentaires



ingrédients

20 biscuits +

Afficher le prix



0.5 sachet de levure chimique



100 g de sucres roux



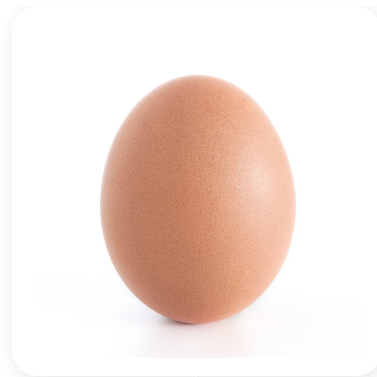
120 g de beurre



150 g
de farine



150 g
de noix de coco rapée



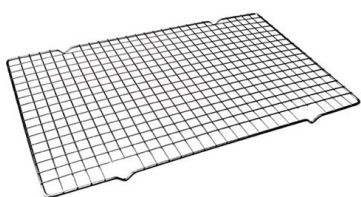
2
oeufs



1 sachet
de sucre vanillé

En cliquant sur les liens, vous pouvez être redirigé vers d'autres pages de notre site, ou sur Amazon.fr

Ustensiles



1 grille à pâtisserie
Top des meilleures grilles à pâtisserie
[Acheter](#)

[Voir plus](#)

En cliquant sur les liens, vous pouvez être redirigé vers d'autres pages de notre site, ou sur Amazon.fr

Préparation

Avant toute préparation, préchauffez le four à 180°C (thermostat 6). Sortez une plaque du four, et recouvrez-la de papier cuisson.

Dans un récipient, mélangez les deux oeufs avec la farine, la noix de coco et le beurre qui doit être ramolli. Ajoutez le sucre, la levure chimique et le sucre vanillé. Mélangez le tout jusqu'à l'obtention d'une pâte assez granuleuse (vous pouvez utiliser les mains, pour bien mélanger les ingrédients).

Reprenez votre plaque qui est destinée à votre four, faire à la main environ 20 petits tas d'environ 1 à 2 cm de hauteur et de 3 à 4 cm de largeur. Mettez votre plaque à mi-hauteur dans le four et laissez cuire environ 15 minutes, puis une fois retournés, laissez cuire les biscuits 10 minutes environ.

ACHETER CES INGRÉDIENTS

Vous aimerez aussi...



Biscuits à la noix de coco

★★★★☆ 3.5/5

4 avis