



Recette

# Biscuits noix de coco

Pour  
20 biscuits

Niveau  
Facile

Temps total  
35 min

Préparation  
10 min

Cuisson  
25 min

## LES INGRÉDIENTS

2 oeufs

150 g de farine de blé bio T80

120 g de beurre mou

150 g de noix de coco râpée

100 g de sucre

1 sachet de sucre vanillé

1/2 sachet de levure

chimique

## LA PRÉPARATION DE LA RECETTE

Avant de réaliser vos biscuits noix de coco, préchauffez votre four à 180 °C.

1. Dans un saladier, cassez vos deux œufs, fouettez-les et ajoutez la farine de blé bio T80, le beurre mou et la noix de coco (garder 1/4 de côté). Mélangez de nouveau. Ajoutez à ce mélange le sucre, le sucre vanillé et la levure chimique. Votre pâte doit avoir une texture granuleuse.
2. Recouvrez votre plaque de papier cuisson. Faites des petites boules de 4cm environ, aplatissez-les et roulez-les avec la noix de coco râpée restante.
3. Enfournez pendant environ 15min. Retournez-les si besoin et laissez cuire à nouveau 10 min (en surveillant la cuisson)

Vos biscuits noix de coco sont prêts