



Boule sablé coco

KURDE



Ingrédients

- 100 g de farine



- 100 g de noix de coco râpée



- 50 g de sucre



- 60 g de beurre



- 1 œuf



- ½ sachet de levure



- Confiture de fraise



Préparation

- Faire fondre le beurre.
- Mélanger la farine, le sucre, la noix de coco, la levure.
- Ajouter l'œuf, et le beurre fondu.
- Mélanger jusqu'à obtenir une pâte épaisse.
- Former des boules avec la pâte de la taille d'une petite noix.
- Mettre au four 10 min à 180°.
- Après refroidissement, plonger vos boulettes dans la confiture puis les sortir et les mettre dans la noix de coco.