CROQUANT À LA NOIX DE COCO



Ingrédients

- X 100 g de beurre
- X 150g de sucre
- X 1 œuf
- X 100g de noix de coco en poudre
- X 150g de farine
- X 1 sachet de levure

Mélanger le beurre et le sucre jusqu'à ce que la pâte soit mousseuse.

Ajouter la moitié de la noix de coco et l'œuf. Bien mélanger.

Ajouter la farine et la levure.

Former des petites boules à rouler dans le reste de la noix de coco.

Poser ces boules sur une plaque beurrée. Bien les séparer et les aplatir.

Faire cuire 10 à 15 minutes dans un four préchauffé à 190°. Laisser refroidir