



Biscuits coco

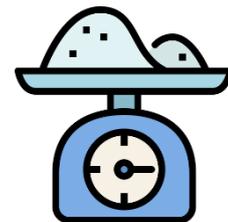
Ingrédients pour environ 20 biscuits

- 100 g de beurre fondu
- 4 cuillères à soupe de sucre
- 55 g de noix de coco râpée
- 125 g de farine



Ustensiles

- Saladier
- Couteau
- Fourchette
- Cuillère à soupe
- Papier cuisson
- Balance



Préparation de la recette

1- Préchauffer le four à 180°C.



2- Mélanger le beurre et le sucre quelques minutes, afin d'obtenir une consistance un peu mousseuse.



3- Incorporer la noix de coco et la farine, et bien mélanger.



4- Façonner à la main des petites boules. Les déposer sur une plaque recouverte de papier sulfurisé.



5- Les aplatir légèrement avec une fourchette.



6- Cuire au four chaud pendant environ 10-15 minutes.

