

Croustillants à la noix de coco – Marie-Christine Hamard

LES RECETTES DE LA VIE
CROUSTILLANTS À LA NOIX DE COCO

Pour 50 biscuits :
(~~200 g de sucre en poudre~~)
125 g de noix de coco râpée
150 g de beurre
150 g de farine
2 œufs
1/2 sachet de levure chimique

200g sucre
Poudre



Battre les œufs dans un saladier avec le sucre.
Ajouter la noix de coco râpée, puis la farine,
puis le beurre fondu et la levure.
Avec 2 cuillères à café, former des petits tas espacés
sur une tôle recouverte de papier sulfurisé.
Mettre au four (th. 5 - 200°C) pendant 15 minutes.
Les croustillants s'étalent un peu en cuisant.