

BISCUITS COCO-CHOC



Les ingrédients :

Pour une trentaine de biscuits:

- 2 œufs moyen
- 15 cl d'huile
- 100 g de sucre
- 70 g de noix de coco râpée
- 100 g de maïzena
- 180 g de farine
- 2 sachets de sucre vanillé
- 1 sachet de levure chimique ou 1 CàC de bicarbonate
- 100 g de pépites de chocolat
- 1 petite assiette creuse de noix de coco râpée pour enrober les boules

La recette:

Préchauffez votre four à 170°C.

Dans un saladier, mélangez les œufs et l'huile.

Ajoutez le sucre, le sucre vanillé, la noix de coco, les pépites de chocolat, la maïzena, la levure et la farine. Vous obtiendrez une pâte légèrement collante.

Formez de petites boules en roulant la pâte dans la paume de vos mains.

Enrobez-les de noix de coco en les faisant rouler dans l'assiette de noix de coco râpée.

Disposez-les sur une feuille de papier sulfurisée en les espaçant car elles vont gonfler à la cuisson.

Enfournez 15 à 20 minutes.