

BISCUITS A LA NOIX DE COCO



Ingrédients :

1 bol de sucre en poudre
2 bol de noix de coco
1 bol de farine
2 blancs d'œufs
½ sachet de levure chimique
3 cs d'eau de fleur d'oranger
Sucre glace

- Dans un saladier, mélanger le sucre, la farine, la noix de coco et les blancs d'œufs, malaxer et ajouter la levure et l'eau de fleur d'oranger.
- Travailler doucement ce mélange jusqu'à obtention d'une pâte molle, mais non collante.
- Diviser la pâte en boulettes de la grosseur d'une noix. Saupoudrer de sucre glace.
- Sur une plaque huilée, disposer les boulettes en les espaçant légèrement, la face non sucrée sur la plaque.
- Faire cuire au four à 180° (Th 6) pendant environ 15 minutes en surveillant la cuisson.