Recettes

{{ splat | term }}

Toutes les recettes

Biscuits coco

Imprimer

Commenter

Préparation: **10**

Ingrédients
20

- 80gr d'huile de coco
- 2 jaunes d'oeuf
- 100 gr de sucre
- 50 gr de farine de riz
- 50gr de farine d'amarante
- 100 gr de noix de coco
- 1 cuiller à sous rase de fécule de maïs
- un peu de crème soja type soja cuisine

1. Fondre et refroidir l'huie de coco
2. Battre les jaunes avec le sucre
3. Mélanger les farines avec la noix de coco et les pépites de chocolat
4. Incorporer aux oeufs ,l'huile de coco et ensuite le mélange poudreux
5. On obtient un aspect sableux. A ce stade ajouter de la crème soja, juste assez pour pouvoir former une boule de pâte que l'on va portionner dans des petites caissettes en papier

Des petites bouchées moelleuses à l'allure et au goût de sablés

Vous allez aussi aimer ...

Soufflés au chocolat

Flans de carottes nouvelles au pesto de fanes

Wok d’asperges au gingembre

Victoria sponge cake aux fraises