

BISCUIT COCO



Une recette de **biscuit coco** expresse. La recette des biscuits à la coco est parfaite pour cuisiner avec les enfants le mercredi, le week-end ou pendant les vacances. Les **biscuits coco** sont parfaits comme petit four sucré. Attention, si vous cuisinez avec les enfants il est préférable de se passer de rhum, car les enfants ont souvent la fâcheuse habitude de goûter en cachette la pâte crue.

LES INGRÉDIENTS DES BISCUITS COCO :

- 1 cuillère de rhum pour parfumer
- 100 g de coco râpée
- 1 oeuf entier
- 1 jaune d'oeuf
- 1 cuillère à soupe de crème fraîche
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1/2 sachet de levure chimique
- Du papier sulfurisé

LES ÉTAPES DES BISCUITS COCO :

Préchauffer le four à 200°C. Faire fondre le beurre au micro onde puis le mélanger à la coco et à la crème fraîche. Mettre tous les ingrédients (farine, sucre, sucre vanillé, 1 oeuf entier, 1 jaune d'oeuf, levure et mélange beurre-coco-crème fraîche) dans un grand bol et bien mélanger. Supprimer le rhum si la recette est réalisée avec les enfants. Rouler la pâte en boule et la placer 5 minutes au congélateur ou 1/4 d'heure au réfrigérateur pour qu'elle durcisse légèrement. Former des petites boules de la taille d'une noix et les aplatir entre le creux des mains. Poser une feuille de papier sulfurisé dans le plat du four puis poser les biscuits coco dessus. Faire cuire les biscuits 10 à 12 minutes selon leur taille. Sortir les biscuits à la coco et les poser une grille le temps de les faire refroidir.

Les biscuits à la coco peuvent être conserver dans une boîte en métal à condition d'attendre qu'ils soient bien froids.

Ces biscuits coco peuvent trouver leur place dans un buffet de petits fours secs.

DES PRODUITS 10 DOIGTS POUR LA CUISINE



Moule chocolats - 12 motifs

Réf : 01292

6,49 €

Emporte-pièces métal - Motifs au choix



à partir de

1,99 €



Manique de cuisine en coton blanc surpiqué

à partir de

1,59 €



Tablier en coton avec poche

à partir de

2,69 €



Toques de chef en non-tissé blanc - Taille enfant

à partir de

4,74 €



Dessous de verre rond en bois

à partir de

0,69 €



Sac à tarte en coton

à partir de

3,19 €

[Retrouver mon matériel sur le site 10doigts.fr](https://teteamodeler.ouest-france.fr/cuisine/recette-cuisine-dessert/recette-biscuits-petits-gateau-muffin/biscuit-coco.asp)