

PETITES BOUCHÉES SUCRÉES À LA NOIX DE COCO

Ingrédients : donne deux douzaines de bouchées

- ½ tasse (120 g) de farine
- Une pincée de sel
- 3 ½ tasses (248 g) de noix de coco râpée sucrée
- 2 c. à soupe (25 g) de sucre
- ½ tasse (125 ml) de lait de coco
- ¼ tasse (60 ml) de lait
- 1 gros œuf battu
- 1 c. à thé (5 ml) d'essence de vanille

Préparation :

1. Préchauffer le four à 350° F (180° C).
2. Dans un grand bol, bien mélanger la farine, le sel, la noix de coco et le sucre. Incorporer graduellement les deux laits tout en mélangeant. Ajouter l'œuf et la vanille. Bien mélanger jusqu'à l'obtention d'une pâte uniforme.
3. Déposer par cuillerée à soupe (15 ml) sur une plaque à pâtisserie parcheminée en les espaçant bien.
4. Cuire 20-24 minutes ou jusqu'à ce que les bouchées soient dorées. Laisser reposer 10 minutes avant de servir.

Note : ces petites bouchées supportent bien la congélation

Source : *Le Guide Cuisine -Album Collection No 9*

« La fille de l'anse aux coques », Maripel, le vendredi 6 décembre 2013

<http://lafilledelanseauxcoques.blogspot.ca/2013/12/petites-bouchees-sucrees-la-noix-de-coco.html>