

Ghoriba aux cacahuètes & à la noix de coco

Ingédients pour une trentaine de biscuits :

- 250 g de cacahuètes moulues
- 250 g de noix de coco râpée
- 3 gros oeufs
- 125 g de sucre
- 1 sachet de sucre vanillé
- 14 g de levure chimique
- 2 cuillères à soupe de cacao de bonne qualité
- 1 cuillère à soupe de miel
- 1 cuillère à soupe de beurre mou
- 1 bonne pincée de sel
- 1 bol de sucre glace + 1 cuillère à café de fécule de maïs (Maïzena) pour l'enrobage

Préparation :

Faites dorer les cacahuètes moulues à la poêle pendant 5 minutes, il ne faut pas les griller mais juste pour faire ressortir son parfum.

Mélangez la poudre de cacahuètes refroidie, la noix de coco râpée, le cacao, le sucre, le sucre vanillé, la levure chimique et le sel.

Faites un puits et ajoutez le beurre mou, le miel et les œufs battus en omelette. Mélangez à la main ou à l'aide d'une cuillère en bois.

Quand la pâte devient homogène, elle doit rester molle et un peu collante, sinon ajoutez un jaune d'œuf.

Préchauffez le four à 170° C.

Déposez sur une plaque de cuisson une feuille de papier sulfurisé.

Formez des boules de pâte de la taille d'une grosse noix puis roulez-les dans le sucre glace .

Déposez les ghoriba sur la plaque de cuisson puis aplatissez-les légèrement à l'aide d'un doigt.

Enfournez dans un four préchauffé à 170° C pour 12 à 15 minutes. Ils doivent craqueler et légèrement dorer.

Laissez-les complètement refroidir.

Ces biscuits se conservent très bien dans une boîte hermétique dans un endroit sec et frais.