



Pour 4 douzaines de biscuits

2 3/4 tasses (420 g) de farine

1 c. à café de poudre à pâte (levure chimique)

1 c. à café de bicarbonate de soude

2 pincées de sel

1 tasse (200 g) de cassonade

1 tasse (200 g) de sucre

1 tasse (250 ml) d'huile de noix de coco (mesurée solide), fondue

2 gros œufs

2 c. à café d'extract de noix de coco

1 tasse (100 g) de noix de coco râpée sucrée

1 tasse (100 g) de gros flocons d'avoine

2/3 tasse (100 g) d'amandes effilées

Préchauffer le four à 350 F (180 C) et chemiser de papier parchemin , 2 plaques à biscuits.  
Réserver.

Dans un bol, combiner la farine, la poudre à pâte, le bicarbonate de soude et le sel. Réserver.  
Dans le bol du batteur sur socle, muni du fouet, crémer les sucres avec l'huile de noix de coco.  
Ajouter les oeufs et l'extract de noix de coco et bien mélanger.  
Changer le fouet, par le fouet plat et incorporer le mélange de farine puis la noix de coco, l'avoine et les amandes effilées. Bien mélanger à basse vitesse.

À l'aide d'une cuillère à soupe, prélever de la pâte et façonner en boule de la grosseur d'une balle de golf, puis aplatir légèrement.  
Déposer sur les plaques à biscuits réservées. Renouveler l'opération avec le reste de pâte.  
Enfourner pour 12 minutes ou jusqu'à ce que les biscuits soient légèrement dorés.  
Laisser refroidir 2 minutes sur les plaques à biscuits puis transférer sur une grille jusqu'à complet refroidissement.  
Conserver dans une boîte hermétique. Se conservent 2 semaines, à température ambiante.