

Biscuits croustillants chocolat noix de coco



Ingrédients pour une trentaine de biscuits croustillants chocolat noix de coco (vous pouvez diviser les quantités par 2 si vous le souhaitez) :



160 g de beurre mou



120 g de sucre roux



125 g de noix de coco râpée



180 g de farine



1 pincée de sel



2 jaunes d'œuf



2 tablette de chocolat

Pour cette recette on a besoin des ustensiles suivants :



Un saladier



un rouleau à pâtissier



plateau à four



Emporte pièces



papier de cuisson



un bol

Préparation

Commencez par mélanger ensemble le beurre et le sucre roux. Ajoutez la noix de coco râpée, la farine et le sel. Mélangez jusqu'à obtenir une texture sableuse.

Ajoutez les jaunes d'œufs et mélangez de nouveau. La pâte doit se rassembler et former une boule.

Étalez la pâte sur un plan de travail fariné, ou entre deux feuilles de papier cuisson, sur une épaisseur de 5 mm

Détaillez des bonshommes (ou autres) avec un emporte-pièce

Placez 15 minutes au réfrigérateur. Puis enfournez 15 minutes dans un four préchauffé à 180°C.

Faites fondre le chocolat noir. Pour un chocolat cassant et brillant, il faudra le tempérer.

Trempez les jambes de vos bonshommes dans le chocolat.