

Paprikas

E-mail : paprikasblog@yahoo.fr - Site web / Blog : <https://paprikas.fr/>

Biscuits à la noix de coco et citron

Pour 20 biscuits
Préparation : 30 min
Cuisson : 8 min
Repos : 30 min

Ingrédients :

125 g de farine
50 g de sucre
50 g de noix de coco râpée
60 g de beurre mou
4 cuillères à soupe de jus de citron
2 jaunes d'œufs
Une pincée de sel
50 g de chocolat noir

Préparation :

Versez dans un saladier la farine tamisée, la noix de coco, le sucre, le sel et le beurre découpé en petits dés. Travaillez du bout des doigts pour ne pas trop chauffer le beurre et obtenir un mélange sableux.

Ajoutez les jaunes d'œuf et le jus de citron puis mélangez le tout jusqu'à former une boule.

Enveloppez la pâte de film alimentaire et laissez reposer au frais pendant 30 min.

Sur un plan de travail fariné, étalez la pâte puis découpez des formes de votre choix avec l'aide d'emporte-pièces.

Déposez les biscuits sur une plaque recouverte de papier sulfurisé et faites les cuire 8 minutes dans un four préchauffé à 170°C.

Laissez refroidir sur une grille.

Faites fondre le chocolat au bain marie ou au microondes et faites des traits sur le haut des biscuits.

Laissez le chocolat durcir avant de les déguster ou les offrir.