Ghriba à la noix de coco

Des biscuits fendillés, craquants dehors et fondants dedans, parfumés à la noix de coco. Dix minutes de préparation suffisent.

8 personnes	15 min préparation	15 min cuisson	30 min au total	facile niveau

Ingrédients

- 250 g de noix de coco râpée
- 150 g de sucre
- 2 œufs
- 60 g de beurre mou
- 50 g de farine
- 1 c. à café de levure chimique
- 30 g de sucre glace

Préparation

1. Préchauffer le four à 170°C et chemiser une plaque.
2. Mettre les œufs, le sucre et le beurre dans le bol et mélanger.
   30 sec / vitesse 4
3. Ajouter la noix de coco, la farine et la levure et mélanger.
   30 sec / vitesse 3
4. Former des boules de la taille d'une noix et les rouler dans le sucre glace.
5. Les disposer sur la plaque en les écartant et cuire 15 minutes à 170°C.

Le conseil de Tiha
Roule-les deux fois dans le sucre glace pour obtenir les craquelures bien marquées.

Conservation : 1 semaine dans une boîte hermétique.