



Cuisine et
dépendances

Palets à la noix de coco



Des biscuits comme je les aime : simples, pas trop sucrés et pas trop gras, sablés et fondants à coeur. Ils ressemblent aux palets Roudor avec un bon goût de noix de coco en prime !

Ingrédients (pour une trentaine de biscuits) :

- 200 g de farine de blé complet
- 100 g de noix de coco râpé
- 80 ml d'huile
- 100 ml de lait de riz
- 100 g de sucre
- 1 pincée de levure chimique
- 1 pincée de sel

Préparation :

Préchauffer le four à thermostat 6 (180°C).

Dans un robot, verser la farine, le sucre, la noix de coco, la levure et la pincée de sel. Mixer le tout pour mélanger les différents ingrédients.

Ajouter l'huile et la moitié du lait. Mixer à nouveau par a-coup jusqu'à obtenir une pâte épaisse et homogène. Ajouter si nécessaire le reste de lait. Si la pâte est trop collante, ajouter un peu de farine.

Rassembler la pâte à la main.

Diviser la pâte en deux boules. Façonner chaque boule en rouleau de 5-6 cm de diamètre.

Tronçonner chaque rouleau en tranches de 1 cm d'épaisseur.

Déposer les biscuits sur une plaque à four chemisée de papier sulfurisé.

Enfourner et laisser cuire pendant 10 à 15 minutes, jusqu'à ce que les biscuits soient légèrement dorés. Sortir aussitôt du four et laisser refroidir sur une grille à pâtisserie, les biscuits durciront en

séchant.

Le 04 Juillet 2011 – Par Gaëlle – Cuisine et dépendances

Lien : <http://gainthekitchen.canalblog.com/archives/2011/07/04/index.html>