

CHOUX COCO

Pour 8 personnes

Préparation : 25 minutes

Cuisson : 15 minutes

2 oeufs

320 g de beurre mou

125 g de sucre glace

500 g de farine

100 g de coco en poudre

100 g d'amandes en poudre

1 pincée de sel

1 c. à s. de cannelle en poudre

1 c. à c. d'extract de vanille

Dans un saladier, assemblez tous les ingrédients de la recette et mélangez-les pour obtenir une pâte assez épaisse et friable. Ne la pétrissez pas inutilement, il suffit qu'elle soit juste assez solide pour être formée en biscuits. Préchauffez le four à °140C (th. 5-4).

Posez une feuille de papier sulfurisé sur une plaque de cuisson. Divisez la pâte en morceaux de la taille d'une grosse noix, aplatissez-les légèrement et posez-les sur le papier.

Saupoudrez les « choux choco » de coco en poudre et enfournez-les pour 20 min de cuisson environ. Ils doivent cuire, bien sûr, mais ne pas trop colorer. Laissez refroidir puis conservez-les dans une boîte en métal.