

## **Fougasse**

350G DE FARINE

300G DE SUCRE

3 OEUFS

1 BRIQUE DE CREME

1 SACHET DE LEVURE

6 C.A.SOUPE DE FLEUR D'ORANGER

Mélanger, cuire 10 min à 180°C dans un lèche frite avec papier sulfurisé.

Enlever au bout de 10mn et ajouter des noix de beurre et 4 ca soupe de fleur d'oranger cuire encore 8mn.

## **ROCHER NOIX DE COCO (CONGOLAIS)**

1 OEUF

1 TASSE DE SUCRE EN POUDRE

1 SACHET DE SUCRE VANILLE

1 PINCEE DE SEL

2 TASSES DE NOIX DE COCO

Mélanger , faire des petit tas sur une plaque beurré, cuire 12 a 15 mn th 6.7

<http://fillesdetorpes.canalblog.com>