

Sablés « Coco » de Noël



Il faut :

3 verres de farine (style verre à moutarde)

1 verre de sucre en poudre

1/2 verre de noix de coco râpée

(ou de poudre d'amande)

100 g de beurre à T°C ambiante

1 œuf

1/2 CC de levure

- Verser la farine, la noix de coco râpée (ou la poudre d'amande), le sucre et la levure dans un saladier et bien mélanger. Creuser un puit et y déposer le beurre ramolli. Travailler à la main jusqu'à obtenir une consistance sableuse.
- Ajouter l'œuf et continuer de malaxer, jusqu'à obtenir une boule lisse. La filmer et la faire reposer 1 h, au frais.
- Préchauffer le four à 180°C.
- Etaler la pâte sur un plan de travail légèrement farine et découper les sablés avec des emporte-pièces adaptés. Les déposer sur une plaque perforée, recouverte de papier cuisson ou d'une toile Silpat.
- Faire cuire 10 minutes (180°C) et laisser refroidir avant de déguster !

B
I
S
S
A
N
D
R
A