

Biscuits au chocolat et à la noix de coco

Ingrédients :

- 100 g de chocolat noir à pâtissier
- 2 œufs
- 150 g de sucre
- 100 g de noix de coco
- 150 g de farine

Casser les œufs dans un saladier, sucre et fouetter jusqu'à obtenir un mélange mousseux. Ajouter chocolat râpé et noix de coco. Remuer à la spatule pour bien mélanger les ingrédients puis incorporer la farine.

Pétrir à la main et former une boule.

Sur le plan de travail fariné, abaisser la pâte au rouleau sur une épaisseur de 4 à 5 mm.

Découper les formes à l'emporte-pièce. Les déposer au fur et à mesure sur une tôle recouverte de papier à cuisson.

Cuire pendant 5 min.