



BISCUITS à la noix de coco

De: Coop La Manne

Pour :

Temps de préparation :

Temps de cuisson : 10 minutes

Instructions

- 1:
Chauffer le four à 375F.
- 2:
Mélanger ensemble les ingrédients secs.
- 3:
Dans un autre bol, défaire le beurre en crème; ajouter graduellement le sucre en battant bien entre chaque addition.
- 4:
Ajouter l'œuf, le lait et la vanille et bien battre.
- 5:
Incorporer graduellement les ingrédients secs.
- 6:
Laisser tomber par cuillerée à thé, en espaçant, sur une tôle à biscuit graissée.
- 7:
Cuire au four environ 10 minutes jusqu'à ce que les biscuits soient légèrement dorés.
- 8:
Retirer de la plaque et laisser refroidir sur un treillis.

Ingrédients

- 1 tasse
farine à pâtisserie tamisée
- 1 tasse
noix de coco râpée
- 1/2 cuillère à thé
poudre à pâte
- 1/4 cuillère à thé
sel
- 1/8 cuillère à thé
bicarbonate de soude
- 1/3 tasse
beurre ramolli ou margarine ou d'un mélange
1/2 beurre et 1/2 huile tournesol
- 1/3 tasse
sucre roux
- 1
œuf
- 1-1/2 cuillère à table
lait
- 1/2 cuillère à thé
vanille