

Mignardises chocolatées à la coco



24 biscuits



Traditionnel



Plat annuel



Économique



15 minutes



20 minutes



Facile

INGREDIENTS

125 gr de beurre pommade	4 c à c de cacao en poudre
10 cl d'extrait de vanille	80 gr de coco râpée
100 gr de sucre glace	100 gr de marshmallows
125 gr de farine	15 gr de beurre

MATERIEL NECESSAIRE

1 batteur 1 feuille en silicone 1 tamis

PREPARATION ET REALISATION

- 1- Au batteur mélanger le beurre, l'extrait de vanille et le sucre glace. On doit obtenir une mousse légère.
- 2- Tamiser la farine et le cacao, les ajouter à la préparation ainsi que 50 gr de coco.
- 3- Former des boules avec la pâte. Déposer les boules sur une feuille en silicone, les aplatir légèrement et les cuire à 180° 15 min.
- 4- Dans une casserole faire fondre 15 gr de beurre et les marshmallows.
- 5- Etaler ce mélange sur les boules refroidies et parsemer du reste de coco.

CONSEILS ET ASTUCES

Alice Délice

