

DOUCEUR NOIX DE COCO ET AVOINE

12 PORTIONS

⅓ DE TASSE DE FARINE TOUT USAGE

1 TASSE DE FLOCONS D'AVOINE

1 TASSE DE NOIX DE COCO

½ TASSE DE BEURRE NON SALÉ

2 ŒUFS

1 C. À THÉ D'ESSENCE DE VANILLE

½ TASSE DE MIEL

1 PINCÉE DE SEL

PRÉPARATION :

PRÉCHAUFFER LE FOUR À 325 °F.

DANS UN BOL, MÉLANGER LA FARINE, LES FLOCONS D'AVOINE, LA NOIX DE COCO ET LE SEL.

DANS UN AUTRE BOL, BATTRE LE BEURRE, LES ŒUFS ET LE MIEL.

MÉLANGER LA PRÉPARATION SÈCHE AU MÉLANGE HUMIDE. SUR UNE PLAQUE À BISCUITS LÉGÈREMENT GRAISSÉE, DISPOSER LA PÂTE EN 12 PORTIONS. CUIRE ENVIRON 12 MINUTES, JUSQU'À CE QUE LES BISCUITS SOIENT CUITS ET DORÉS.

CHEF

Sabine Barthold



PRÉPARATION

