



BARRES À LA NOIX DE COCO ET AUX NOISETTES

60 g de sucre
100 g de beurre ramolli
125 g de farine

GARNITURE AUX NOISETTES

150 g de noisettes hachées
50 g de noix de coco râpée
2 œufs légèrement battus
350 g de cassonade
30 g de farine

1 Mixez la farine, le sucre et le beurre jusqu'à obtenir une pâte onctueuse.

2 Tassez la pâte au fond d'un plat carré de 20 cm de côté et faites cuire au four 10 mn. Laissez refroidir.

3 Pour la garniture, mélangez les noisettes, la noix de coco, la cassonade et la farine. Ajoutez les œufs et mélangez.

4 Étalez la garniture sur la pâte. Augmentez la température du four à 190 °C et faites cuire 20 mn. Laissez refroidir dans le plat, puis découpez en rectangles.

Température du four
180 °C (th. 5/6)

Les matières grasses sous toutes les formes apportent moelleux et qualité aux pâtisseries. Pour vos cuissons au four, vous pouvez utiliser, à votre convenance, aussi bien une bonne margarine que du beurre.

À gauche : cake aux raisins de Smyrne,
ci-dessus : barres à la noix de coco
et aux noisettes

Pour 16 barres