

Les Gourmandises

Les petits gâteaux coco & confiture

Pour 15 petits gâteaux :

75 g de beurre mou
75 g de sucre glace
1 blanc d'oeuf
50 g de noix de coco râpée
1 pincée de levure
150 g de farine

Pour la déco :

Un blanc d'oeuf
De la noix de coco râpée
Du colorant rose
De la confiture de fruits rouges

Préparation :

Dans un saladier, mélangez votre beurre et votre sucre glace.

Ajoutez le blanc d'oeuf puis la noix de coco râpée.

Terminez par la levure puis la farine.

Formez une boule.

Enveloppez la dans du film et mettez la au frais pour 30 minutes.

Préchauffez votre four à 160°C.

Formez des petites boules et avec l'index formez un petit creux dans chaque gâteaux.

Colorez votre noix de coco râpée avec le colorant rose.

Trempez vos gâteaux dans le blanc d'oeuf puis dans la noix de coco.

Déposez les sur une plaque recouverte de papier sulfurisé.

Enfournes pour 15 minutes.

Une fois les petits gâteaux cuits, remplissez les creux de la confiture de votre choix, ici de la confiture de fruits rouges.

Si vous avez des questions n'hésitez pas à me contacter à l'adresse suivante :

deliceyeux@gmail.com

Délicieusement, Marine.

<http://delice-yeux.over-blog.com>

Delice-Yeux©