



La Menthe Poivrée

Magasin solidaire et responsable

DOUCEUR DE COCO INSPIRÉE DE LA COCADA (BISCUIT BRÉSILIEN À LA NOIX DE COCO)



4



15 min



5 min

INGREDIENTS

- 40 cl de crème de coco ou de coco à fouetter
- 100 g de noix de coco
- 4 C. à S. de sucre de fleur de coco
- Ajouter 2 C. à S. d'huile de coco

PRÉPARATION

- Faire fondre l'huile de coco
- Dans un saladier, fouetter la crème de coco
- Ajouter le noix de coco, l'huile et le sucre
- Mélanger le tout pour avoir une texture épaisse
- Sur une feuille de papier sulfurisé, étaler votre pâte et réserver au frigo
- Une fois, votre pâte refroidie, découper joliment des carrés de dégustation

CONSEIL

Pour une recette plus légère, remplacer la crème de coco par du yaourt de coco