

. Biscuit au cacao et cœur coco .



Ingrédients pour 6 gros biscuits :

<p>Pâte cacao :</p> <ul style="list-style-type: none">- 1 c.à.c de levure chimique- 1 œuf- 100 g de beurre- 100 g de sucre glace- 200 g de farine- 4 c.à.s de cacao amer non sucré en poudre	<p>Cœur coco :</p> <ul style="list-style-type: none">- 1 blanc d'œuf- 4 c.à.s de lait de coco- 50 g de sucre en poudre- 70 g de noix de coco
---	---

- Pâte cacao : Dans un saladier mélanger le beurre ramolli et le sucre glace, bien mélanger
- Ajouter l'œuf, le cacao, la farine et la levure chimique, mélanger à la cuillère à bois
- Former 6 boules et laisser reposer au réfrigérateur le temps de préparer le cœur coco
- Cœur coco : Mélanger tous les ingrédients jusqu'à obtenir une pâte homogène
- Former 6 petites boulettes de pâte. Préchauffer le four à 180°C th. 6
- Aplatir une boule de pâte au cacao, déposer dessus la boulette coco, refermer la pâte au cacao
- Vu la texture de la pâte se sera un peu compliqué, mais la pâte de cacao doit bien recouvrir la pâte coco
- Déposer les biscuits sur une plaque de four recouverte de papier sulfurisé en les espaçant bien
- Enfourner pour 15 minutes. Sortir du four et laisser refroidir sur une grille

Conseils :

- Rajouter davantage de beurre, car la pâte cacao est sablée donc très friable et difficile à travailler
- Dans les 2 préparations diminuer la proportion de sucre, cette gourmandise est trop sucrée en l'état
- Il reste un peu de mélange coco : former de boules et enfourner en même temps, cela formera des congolais

