

Biscuits à la noix de coco et framboises





Biscuits

à la noix de coco et framboises

Pour 6 personnes



Préparation : 30 min



Cuisson : 15 min



Repos : 30 min

POUR LA PÂTE

- ♦ 250 g de farine T55
- ♦ 90 g de sucre glace
- ♦ 30 g de noix de coco
- ♦ 1 pincée de sel
- ♦ 150 g de beurre
- ♦ 2 petits œufs

POUR LA GARNITURE

- ♦ 1 pot de confiture de framboises (sans pépins)
- ♦ Sucre glace

LE MATÉRIEL

- ♦ 1 balance électronique
- ♦ 1 rouleau à pâtisserie
- ♦ 1 emporte-pièce en forme de rectangle (de 5 x 7 cm de diamètre environ)
- ♦ Emporte-pièces en forme de lettres

Astuce

Vous pouvez fourrer ces biscuits de pâte à tartiner au chocolat.

Coupez le beurre en petits morceaux.

Incorporez-le à la farine et **sablez** le mélange à la main.

Faites un puits dans lequel vous ajoutez le sucre, la noix de coco, le sel et les œufs, puis mélangez le tout.

Fraisez la pâte avec la paume de la main pour écraser les morceaux de beurre si nécessaire.

Couvrez votre pâte à l'aide d'un film alimentaire pour éviter qu'elle ne durcisse et **réservez-la** au frais 30 min avant de l'utiliser.

Préchauffez le four à 180°C (th. 6).

Étalez la pâte sablée à la noix de coco sur 3 mm d'épaisseur à l'aide d'un rouleau à pâtisserie.

Placez-la au frais durant 15 min sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier sulfurisé.

Découpez la pâte en rectangles (de 5x7 cm environ) à l'aide d'un emporte-pièce. Une moitié des rectangles servira à réaliser le dos des biscuits, l'autre moitié sera utilisée pour leur face (avec la mention "MAMAN JE T'AIME").

À l'aide d'emporte-pièces en forme de lettres, découpez "MAMAN JE T'AIME" au centre de la moitié des rectangles (voir la photo).

Déposez tous les rectangles sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier sulfurisé.

Enfournez pendant 15 min. Les biscuits doivent être légèrement dorés.

Laissez-les refroidir durant 15 min, puis tartinez les rectangles entiers de confiture.

À l'aide d'un **tamis**, saupoudrez de sucre glace les biscuits contenant les lettres.

Déposez délicatement les biscuits avec les lettres sur les biscuits tartinés.