

Biscuits noix de coco & cacao

Retrouvez toutes les recettes de Marielle sur notre blog de cuisine : www.cuisine-moi-un-fenouil.fr



15-20 minutes



10 minutes



20 pièces

INGRÉDIENTS

- 75 g d'huile de noix de coco vierge
- 180 g de farine de petit épeautre* T110
- 30 g de poudre de cacao non sucré
- 1 bonne pincée de fleur de sel
- 75 g de sucre de coco
- 5 cl de crème de soja* cuisine
- sucre glace (facultatif pour le décor)

*peut contenir des allergènes

Une recette de Doriane, salariée du Fenouil Biocoop

1. Préchauffer le four à 180°C.
2. Faire fondre l'huile de coco vierge à feu doux dans une casserole.
3. Mélanger dans un saladier la farine, le cacao, le sel et le sucre.
4. Faire un puits, ajouter la crème de soja et l'huile de coco, puis mélanger le tout rapidement pour former une boule de pâte souple et homogène (sans trop travailler la pâte).
5. Bien fariner le plan de travail et étaler la pâte sur une épaisseur de 7 mm.
6. Réaliser des biscuits de Noël à l'aide de beaux emporte-pièces !
7. Enfourner 10 minutes à 180°C et saupoudrer de sucre glace avant de déguster.



FENOUIL SARGÉ
du lundi au samedi
de 9h à 19h
ZAC de la Pointe
02 43 81 87 71

FENOUIL RUAUDIN
du lundi au samedi
de 9h à 19h
Parc des Hunaudières
02 43 78 93 82

FENOUIL UNIVERSITÉ
du lundi au samedi
de 9h à 19h
22 bd. Louis Leprince-Ringuet
02 43 88 36 70

FENOUIL RÉPUBLIQUE
du lundi au samedi
de 9h30 à 19h30
1 b rue Gambetta
02 85 29 15 80

FENOUIL ATLANTIDES
du lundi au samedi
de 9h30 à 19h30
6 avenue d'Hauouza
02 85 29 29 69