

BUISCUITS aux NOIX DE COCO RAPE et CHOCOLAT.

Par Ghislain Bonneau a gbphotodidactical.ca

Dernière Révision 2013-02-22

Temps de Préparation; 15 Minutes.

Temps de Cuisson Total; 30 Minutes.

Cette Recette vas produire 10 à 12 Biscuits.

INGRÉDIENTS:

- 3 C.A. Table de Margarine d'huile de Canola.
- 2 ½ Tasse de Lait.
- 3 C.A. Soupe de poudre a pâte magique.
- 1 ¼ de Tasse de Farine pour Gâteaux et Pâtisserie.
- 4 Carré de Chocolat Baker' pure a 100% (112.5 grammes)
- 1/3 Tasse de COCOA en Poudre.
- 1 ½ Tasse de Noix de COCO Râpée.

PROCÉDURE :

-- En premier mélanger la Farine et la Poudre a Pâte ensemble et placer de coté pour l'instant.

-- Dans un pot de cuisson de 4 pintes faire fondre la margarine a feux moyen, puis y ajouter un peu de la farine pour épaissir, ensuite y ajouter tout le lait et bien mélanger.

--- Baisser la température a moyennement bas et y ajouter les quatre carrés de chocolat pour les fondre. Faire fondre le chocolat très lentement tout en mélangeant le tout. Lorsque le chocolat est tout fondus fermer le feu mais laisser le pot sur le rond chaud.

-- Mélanger le reste de la farine et la poudre a pâte et l'inséré graduellement au mélange tout en bien mélangeant le tout avec un fouette. Lorsque vous avez toute la farine et le lait bien mélanger ensemble, enlever le pot du feux et placer le sur une surface froide.

-- Maintenant ajouter le COCOA en Poudre et aussi les Noix de COCO Râpée. Bien mélanger puis en utilisant une grosse cuillère placer le mélange sur un plat pour cuire au four recouvert d'un papier parchemin. Essayer d'égaliser les portions pour faire 10 a 12 biscuits de ¼ a ½ pouce d'épaisseurs.

-- Couvrir seulement le dessus des biscuits avec plus de Noix de COCO Râpée et aplatir avec vos mains ou une Spatule plate. Vous pouvez aussi rouler le mélange en boules De 1 ½ pouces de diamètre puis roulez les boules dans un bol de NOIX de COCO Râpée pour les couvrir complètement.

-- Préchauffer le four à 350 degré Fahrenheit et cuire les biscuits ou les boules de 25 a 30 minutes ou jusqu'à ce que les Noix de coco sur les biscuits commence a brunir. Ne pas laisser les Noix de coco brûler.

-- Après que les biscuits ou les boules sont cuites laisser refroidir et servir ou envelopper individuellement et placer au frigidaire ou le congélateur pour consommation future.



BON APPÉTIT.