

## PETITS GATEAUX A LA NOIX DE COCO



Pour cette recette et pour un grand plat de ces gâteaux, il vous faut :

- 6 oeufs
- 1 kg de farine (j'ai vu des recettes avec de la semouline fine à la place de la farine ... à essayer)
- 250g de sucre
- 25cl d'huile
- 2 sachets de levure chimique
- 250g de noix de coco râpée
- 250g de confiture d'abricot
- 4 CS d'eau de fleur d'oranger

Préchauffer le four à 220°C.

Casser les oeufs dans un grand plat et les battre avec le sucre. Ajouter l'huile et bien mélanger avant d'ajouter la farine. Former rapidement une boule sans trop pétrir.

Huiler légèrement ses mains et détacher des morceaux de pâte pour en faire des petites boules.

Les disposer sur une plaque huilée en les espaçant car elle gonfleront à la cuisson.

Enfourner et retirer du four quand les boules sont légèrement dorées.

Mélanger la confiture d'abricot et l'eau de fleur d'oranger. Prendre les gâteaux, les rouler dans ce mélange et les assembler 2 par 2. Les rouler ensuite dans la noix de coco pour bien les enrober. Disposer dans un plat.

Vous pouvez les manger !