



Mes pattes de chat

Ingrédients :

- 500 g de farine
- 150 g de sucre
- 150 g de beurre
- 3 oeufs
- 1 sachet de sucre vanillé ou vanille en poudre
- 1 sachet de levure chimique
- chocolat noir ou au lait fondu
- noix de coco râpée

Préparation :

Dans un saladier, battez les oeufs entiers avec le sucre et l'huile.

Ajoutez la farine en plusieurs fois ainsi que la levure.

Mélangez d'abord à la cuillère ou à la spatule puis terminez avec vos mains.

Formez une boule, que vous diviserez en 2 ou 3.

Prélevez un peu de pâte et formez des boules en les roulant dans les paumes de main et disposez-les sur une plaque à pâtisserie chemisée de papier sulfurisé ou de papier d'aluminium.

Appuyez la fourchette sur la moitié du biscuit et faites de même pour toutes les boules.

Faites cuire une dizaine de minutes à 170°C.

Surveillez la cuisson à la fin, pour ne pas qu'ils colorent trop, plus sablés sont épais et plus il faut de temps de cuisson.

Faites fondre le chocolat au micro onde en surveillant bien.

Trempez une partie de vos biscuits (celle qui n'est pas striée) dans le chocolat et saupoudrez de noix de coco râpée.

Disposez sur une plaque chemisée de papier alu en attendant le complet refroidissement.

Enfin dégustez ce délice, hummmmmm ! Bon appétit !