

Coco Shortbreads

Préparation : 15 min

Cuisson : 15 min

Repos : 1 h

Ingrédients pour une vingtaine de shortbreads :

60 g de sucre glace

150 g de beurre mou

200 g de farine

60 g de noix de coco râpée

½ cuillère à café de sel

1. Fouettez le sucre et le beurre mou jusqu'à ce que le mélange devienne crémeux, puis incorporez la farine, le sel et la noix de coco. Malaxez la pâte à la main pour obtenir une boule bien souple.
2. Farinez le plan de travail et étalez la pâte sur une épaisseur de 5 mm environ. A l'aide d'un emporte-pièce, découpez des formes dans la pâte et déposez-les sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier-sulfurisé. Réservez la plaque au réfrigérateur pendant 1 heure.
3. Préchauffer votre four à 180 °C (th.6) et enfournez pour 15 minutes. Laissez refroidir sur une grille.

Attendre que les shortbreads refroidissent et régalez-vous !

