

PALETS A LA NOIX DE COCO

Préparation : 25 mn

Repos : 1 h

Cuisson : 10 mn

Four : 180°

INGREDIENTS

125 g de farine

1 c à café de levure chimique

50 g de sucre

1 sachet de sucre vanillé

2 jaunes d'œufs

80 g de beurre

100 g de noix de coco râpée

POUR FOURRER

80 g de chocolat

10 g de beurre

POUR DECORER

3 c à soupe de gelée de framboise ou groseille

100 g de noix de coco râpée

Creuser une fontaine dans le mélange tamisé farine-levure.

Verser le sucre, le sucre vanillé et les jaunes d'œufs.

Travailler avec une partie de la farine.

Ajouter le beurre coupé en petits morceaux et la noix de coco.

Pétrir rapidement le tout et laisser reposer une heure au frais.

Abaisser la pâte sur ½ cm d'épaisseur.

Découper des disques à l'emporte-pièce.

Les disposer sur une plaque beurrée.

Faire cuire à four moyen, à 180°, pendant 10 mn.

Laisser refroidir sur une grille.

Faire fondre le chocolat et le beurre au bain-marie.

Etaler le glaçage sur les palets et les assembler.

Tartiner le dessus de gelée et saupoudrer de noix de coco.