

Moi et Toi

Biscuits

Halima



Ingédients pour 50 biscuits :

- 125 g de beurre pommade
- 1 verre de sucre semoule
- 1 verre d'huile
- 1 pincée de sel
- 1 zeste de citron
- 3 œufs
- 1 sachet de sucre vanillé
- 600 g de farine
- 1 sachet de levure
- 1 pot de confiture d'abricot (370 g)
- ½ verre d'eau de fleur d'oranger
- 250 g de noix de coco râpée

Préparation: 30 min, Cuisson : 15 min, Assemblage : 20 min

Préparation :

1. Préchauffer le four à 180°C
2. Dans un grand saladier, mélanger le sucre et le beurre pommade
3. Puis ajouter l'huile, les œufs et le sucre vanillé, le zeste de citron râpé finement, battre jusqu'à obtenir un mélange homogène
4. Ajouter la levure puis la farine petit à petit jusqu'à obtenir une pâte à consistance souple.
5. Former des boules de la taille d'une bille et les disposer sur une plaque de four recouverte d'un papier cuisson.
6. Enfourner 15 min en surveillant la cuisson, les billes doivent doubler de volume mais être à peine colorées.
7. Mélanger la confiture et l'eau de fleur d'oranger dans une casserole, puis la faire chauffer un peu afin de la rendre plus liquide.
8. Au sortir du four, faire tremper les boules chaudes dans la confiture, puis lorsqu'elles sont bien imbibées, les assembler deux par deux et les rouler ainsi dans la noix de coco râpée.
9. Laisser refroidir et déguster.