



Petits gâteaux

Masi samoa (biscuits au lait de coco)



55 min 30 min 25 min

TEMPS TOTAL

PRÉPARATION

CUISON

0

REPOS

316

CALORIES

Ingrédients
pour **8** personnes

Ingrédients pour les biscuits

20 cl **Lait de coco**
375 g **Farine**
50 g **Sucre semoule**
2 unité(s) entière(s)
Oeuf(s) entier(s)
65 g **Beurre**
1.5 c. à café **Levure chimique**
0.5 c. à café **Extrait de vanille**
1 pincée(s) **Sel**

Étape 1

Préparation des biscuits

- 1 Mettre le beurre dans un saladier et le faire ramollir au micro-ondes pendant 20 secondes.
- 2 Préchauffer le four à 180°C (Th.6).
- 3 Ajouter le sucre et mélanger à l'aide d'un fouet jusqu'à obtention d'une crème.
- 4 Ajouter les œufs entiers et mélanger à l'aide d'un fouet puis incorporer le lait de coco et l'extrait de vanille.
- 5 Ajouter la farine, la levure chimique et le sel puis mélanger à l'aide d'une cuillère en bois jusqu'à obtention d'une boule de pâte.
- 6 Fariner légèrement un plan de travail et pétrir la pâte pour l'assouplir et obtenir une boule bien lisse.
- 7 Abaisser ensuite la pâte à l'aide d'un rouleau à pâtisserie sur environ 1 cm d'épaisseur. Couper des carrés d'environ 5 cm de côté à l'aide d'un couteau d'office.
- 8 Disposer ces carrés sur une plaque à pâtisserie tapissée de papier sulfurisé. Espacer les biscuits car ils gonfleront à la cuisson.
- 9 Enfourner pendant 25 minutes.

A la sortie du four, laisser les biscuits refroidir sur une

- 10 À la sortie du four, laisser les biscuits refroidir sur une grille à pâtisserie.

Étape 2

Dressage

- 1 Dresser les biscuits sur une assiette de présentation et les déguster avec un thé par exemple.