



# Palets à la noix de coco

n°4

## Ingrédients

- 75g de noix de coco rapée
- 100g de farine
- 100g de sucre en poudre
- 100g de flocons d'avoine
- 100g de beurre coupé en dés
- 1 cuill. à soupe de sirop d'érable
- 1 cuill. à café de bicarbonate de soude
- 2 cuill. à soupe d'eau chaude

## Ustensiles



**1** Préchauffe le four à 180°C.  
Étale du papier sulfurisé sur les deux plaques de cuisson. Dans le saladier, verse la noix de coco, la farine, le sucre et les flocons d'avoine. Mélange bien le tout avec la cuillère en bois.

**2** Mets le beurre et le sirop d'érable dans la casserole et, sans cesser de remuer, fais chauffer doucement le mélange jusqu'à ce que le beurre soit fondu.

**3** Verse le bicarbonate de soude dans le verre et délaye-le dans l'eau chaude, puis ajoute-le au contenu de la casserole. Attention, le bicarbonate va faire mousser le mélange ! Remue bien.

**4** Transvase le contenu de la casserole dans le saladier et mélange bien. Dépose des cuillerées à soupe de la préparation sur les plaques en les espaçant bien, pour éviter que les palets ne se touchent lors de la cuisson.

**5** Fais cuire les palets au four pendant 8 à 10 minutes jusqu'à ce qu'ils soient dorés. Laisse-les tiédir 5 minutes, puis transfère-les sur la grille à l'aide de la spatule pour qu'ils refroidissent complètement.

