

Bouchons citron vert coco



- 120 g de beurre
- 100 g de sucre
- 1oeuf
- 1 citron vert jus et zestes
- 140 g de farine
- 40 g de noix de coco râpée
- colorant alimentaire vert (facultatif)
- sucre glace

Préchauffez votre four à 160°. Posez vos empreintes choisies (mini cylindres) sur une plaque perforée.

Clipsez le fouet dans votre robot, et fouettez le beurre et le sucre afin que le mélange soit mousseux. Ajoutez l'oeuf entier et mélangez à nouveau. Râpez le zeste du citron vert dans le bol et versez son jus. Ajoutez la farine, la noix de coco et une pointe de colorant vert.

Remplissez les empreintes mini-cylindres de la préparation soit à l'aide d'une poche à douille munie d'une grosse douille ou à la petite cuillère. Enfournez 18 à 20 mn à 160°. Saupoudrez de sucre glace anti-humidité à la sortie du four.

Le Flo des saveurs Mai 2017