

# Sablés à la noix de coco

## ✓ Ingrédients :

### **pour 16 sablés**

- 100g de farine
- 30g de noix de coco
- 40g de sucre
- 1 sachet de sucre vanillé
- 60g de beurre mou
- 1 c. à soupe de lait

## ✓ Préparation :

Préchauffer le four à 210°C.

Travailler ensemble le sucre, le sucre vanillé et le beurre mou.

Ajouter la farine, la noix de coco et mélanger le tout du bout des doigts, pour obtenir un mélange sableux.

Ajouter le lait et mélanger de nouveau avec les main pour former une boule.

Diviser la boule en 16 petites boules d'environ 14g. Poser les sur la plaque du four recouverte de papier sulfurisé et les aplatir légèrement avec un doigt.

Enfourner pour 12 minutes. Laisser les refroidir.

Ces petits biscuits se conservent très bien dans une boîte hermétique.

