Chaussée de Charleroi, 92
1060 Bruxelles
02 534 23 40
http://www.mmmmh.be

Comme un célèbre petit biscuit au chocolat et coco

Ingrédients

(pour environ 50 biscuits) : , 2 blancs d'oeuf, 120 g de sucre en poudre, 50 g de farine, 50 g de beurre, 1 pincée de sel, 180 g de chocolat noir, 4 càs de noix de coco râpée,

Préparation

Préchauffer le four à 200°C.
Battre légèrement les blancs d'oeuf. Ajouter le sucre, le sel et la farine. Mélanger. Ajouter le beurre fondu et mélanger de nouveau.
Etaler un peu de pâte avec le dos d'une cuillère en formant un disque sur du papier sulfurisé, en tâchant de faire des biscuits très fins.
Enfourner pendant 5 min environ jusqu'à ce que les bords des gâteaux commencent à dorer. Laisser refroidir un peu avant de les décoller du papier.
Faire fondre le chocolat au bain-marie. Recouvrir d'une fine couche de chocolat la face la plus lisse des disques à l'aide d'un pinceau. Marquer de légères stries grâce à une cuillère.
Attendre que le chocolat se fige un tout petit peu puis saupoudrer de noix de coco râpée.
Conserver dans une boîte à biscuits.

Notes :