

## *Sablés fraise-coco*

### *Pour 12 sablés*

*120 de beurre mou*

*210g de farine*

*50g de poudre d'amande*

*3 cuil à soupe de coco râpée*

*100g de sucre*

*1 œuf*

*1/2 sachet de levure chimique*

*100g de fraises déshydratées*

Coupez les fraises déshydratées en petits morceaux.

Mélangez la farine avec la levure, le sucre, la poudre d'amande et la coco râpée.

Incorporez l'œuf et le beurre puis quand la pâte est formée ajoutez les morceaux de fraises déshydratées. Une fois que vous avez obtenu une pâte lisse et homogène, formez une boule, filmez-la et laissez-la reposer au frigo pendant 1 heure.

Préchauffez le four à 180°C.

Étalez la pâte sur 5mm d'épaisseur et découpez les biscuits à l'aide d'un emporte pièce.

Déposez-les sur une plaque de four recouverte de papier cuisson et enfournez à 180°C pendant 12 à 15 minutes selon votre four et la texture que vous voulez obtenir pour vos sablés, moelleux ou plus secs.