**Biscuits aux blancs d'œuf à la noix de coco**

**Préparation 10 min Cuisson 15 min**

**Ingrédients**

**Pour 35 tuiles**

8 blancs d’œuf décongelés

200 g de sucre

150 de farine

250 g de noix de coco râpée

125 g de beurre

**Préparation**

**Préchauffage four à 180°C (TH : 6)**

Faire fondre le beurre et laisser refroidir.

Battre les blancs d’œuf avec le sucre sans les faire monter, puis ajouter la farine tamisée,  la noix de coco râpée et le beurre fondu (j'utilise un batteur électrique pour gagner du temps.

Dans un plat placer du papier de cuisson et déposer des petits tas (l'équivalent d'une cuillère à café) assez espacés et les aplatir légèrement avec le dos de la cuillère à café. Faire cuire 13 à 15 min au four.

Source : **Cuisine gourmande de Carmencita**