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

**Préparation : 10 min Cuisson : 15 min**

**Ingrédients**

**Pour 35 biscuits environ**

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 bonne 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