

SURPRENANTS DESSERTS



Variante de la galette de LIEGE aux algues et à la noix de coco

Temps de préparation : 30 min. Cuisson 12 min puis 10 min.



INGRÉDIENTS

- 250 g de farine
- 100 g de beurre
- 125 g de sucre en poudre
- 1 cuillère à soupe de lait
- 15 g de levure
- 1 œuf
- 1 sachet de sucre vanillé
- 100 g de noix de coco râpée
- 4 cuillères à soupe d'algues vertes en paillettes
- 1 pot de confiture de nori ou d'abricots



PRÉPARATION

- Dans un saladier mélanger la farine avec la levure et les sucres.
- Ajouter l'œuf, le beurre légèrement fondu et les paillettes d'algues.
- Bien mélanger pour obtenir une pâte lisse puis délayer avec le lait.
- Préchauffer le four à 180°.
- Sur une grille recouverte de papier cuisson faire des petits tas de pâtes pas trop serrés car ils s'étalent (1 cuillère à café de pâte environ).
- Faire cuire 12 minutes par fournée et laisser refroidir sur la plaque.
- Prendre deux bols le premier contenant de la confiture tiède et le deuxième la noix de coco râpée.
- Tremper les galettes à tour de rôle dans le premier puis dans le deuxième bol et les déposer de nouveau sur la plaque pour un nouveau passage au four de 10 minutes.

NOTRE AVIS

Ces délicieux petits gâteaux, véritables gourmandises croquantes et parfumées, feront la joie des petits... et des grands !