

piroulie.canalblog.com



INGRÉDIENTS

- 2 gros oeufs (120 g)
- 3/4 de verre d'huile (15 cl)
- 3/4 de verre de sucre (100g)
- 1/2 verre de coco (35 g) ou 1/2 verre d'amandes ou de noisettes moulues (50 g)
- 1 verre de maïzena (100g)
- 200 g de farine
- 1 sachet de levure chimique
- amandes concassées, noisettes et pistaches pour la décoration

RÉALISATION

Dans un saladier bien mélanger les oeufs avec l'huile puis y ajouter le sucre, la noix de coco, les noisettes ou les amandes, la maïzena et enfin la farine additionnée de levure (ajouter la farine en commençant par en mettre 150 g car suivant la qualité de la farine il en faut plus ou moins: la pâte doit être légèrement collante).

Former des petites boules (un peu plus petite qu'une balle de ping pong) et les disposer sur une feuille de papier sulfurisé en les espaçant car elles vont gonfler à la cuisson.

Vous pouvez les parsemer d'amandes concassées après les avoir légèrement badigeonnés de blanc d'oeuf ou mettre quelques pistaches ou des noisettes dans la pâte.

Enfourner dans le four préchauffer à 180° pour 15 à 20 minutes