



Gâteaux au son et à la noix de coco

- 3 oeufs
- 1 petit verre de sucre semoule
- 1 petit verre d'huile
- 175 g de noix de coco râpée
- 250 g de son
- 1 sachet de levure chimique (7 g)

Préparation :

Dans un récipient, mélanger les oeufs avec le sucre. Ajouter l'huile, la noix de coco râpée, le son, la levure et bien mélanger le tout jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène.



Confectionner des petits bâtonnets de pâte, les aplatir légèrement avec la main et les disposer sur une plaque huilée et farinée. Les faire cuire dans un four préchauffé à 180°C entre 10 et 15 mn.

Servir froid à l'heure du thé.

