Biscuits à la noix de coco

Préparation 15 min. cuisson 15 min.

200 g de sucre en poudre

125 g de noix de coco râpée

150 g de beurre

150g de farine

2 œufs

1 sachet de levure chimique

- Préchauffer le four à 180°C. Battre les œufs avec le sucre.
- Ajouter la noix de coco râpée, la farine, le beurre fondu et la levure. Mélanger.
- Avec 2 cuillères à café, former des petits tas espacés sur une tôle recouverte de papier sulfurisé.
- Mettre au four, décoller les croustillants et les disposer sur une grille.

Cake à la banane

Ingrédients:

3 œufs

150g de sucre

150g de farine

1/2 sachet de levure

125g de beurre

2 ou 3 bananes bien mûres

Graines de sésame

Préchauffer le four à 180 degrés.

Écraser les bananes à la fourchette. Réserver.

Fouetter les œufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.

Ajouter en pluie la farine additionnée de la levure.

Faire fondre le beurre et l'incorporer au mélange.

Ajouter les bananes écrasées.

Mélanger.

Verser dans un moule beurré et fariné.

Saupoudrer de graines de sésame.

Faire cuire au four pendant 40 à 45 minutes.