



ROCHERS COCO CRUMBLER

Pour 35 rochers de 20 gr

INGREDIENTS

- 100 gr de chapelure de pain
- 250 gr de noix de coco rapé
- 90 gr de beurre doux
- 10 gr de fleur d'oranger
- 125 gr d'oeuf entier
- 175 gr de sucre glace
- 5 gr de poudre à lever



Préparation
20 min



Cuisson
12 min

PREPARATION

- 01** Broyer le pain mou séché au tamis 3 mm
- 02** Mettre les poudres et l'oeuf et mélanger la préparation
- 03** Mettre le beurre pommade et malaxer pour obtenir une pâte homogène
- 04** Rajouter l'aromatisation
- 05** Façonner des boules de 3 cm de diamètre
- 06** Faire cuire 12 minutes à 180°C

Valeurs nutritionnelles moyennes	Pour 100 g
Energie	1 408 kJ 337 kcal
Matières grasses dont acides gras saturés	18,0 g 12,0 g
Glucides Dont sucres	37,0 g 20,0 g
Fibres alimentaires	1,1 g
Protéines	6,0 g
Sel	0,70 g

CONSEILS :

Vous pouvez laisser reposer la pâte pendant une heure pour plus de tenue. L'aromatisation avec un jus de citron ou d'orange est un plus. Vous pouvez remplacer le sucre par le sucre cristal.

Une recette développée par



Groupe pro - Crumblér

Document protégé - non diffusable et non exploitable hors de la clientèle d'Explic'eat