

Biscuit de mer à l'huile de coco



🍷 4 portions · ⌚ prep. 15m · 🕒 cuisson 1h

🌾 gluten

Une variante moelleuse du biscuit de mer, enrichie à l'huile de coco.

France

INGRÉDIENTS

☐ farine	750 g	☐ huile de coco	3 càs
☐ eau	240 ml		

PRÉPARATION

Faire des morceaux de 7×7×1 cm ou des galettes. Percer des trous (4×4 par galette) avec une fourchette ou une baguette pour améliorer le séchage pendant la cuisson.

1. Préchauffer le four à 190°C.
2. Mélanger la farine, l'eau et l'huile de coco jusqu'à obtenir une pâte homogène.
3. Pétrir et former en morceaux. Percer des trous régulièrement.
4. Cuire 30 minutes sur une plaque de cuisson. Retourner et cuire 30 minutes supplémentaires.

survie