



## **Croquants coco-marshmallows**

**Temps de préparation : 10 minutes**

**Temps de cuisson : 15 minutes**

**Pour 28 biscuits:**

- 125 g de beurre
- 240 g de marshmallows
- 240 g de farine
- ½ sachet de levure chimique
- 115 g de sucre en poudre
- 170 g de noix de coco râpée
- 1 œuf
- 1 c. à s. d'extrait de vanille liquide

**Préparation de la recette :**

Préchauffez le four à 180° C.

Coupez le beurre en morceaux et faites-le fondre dans une petite casserole.

Coupez les marshmallows en quatre.

Versez la farine dans un saladier, ajoutez la levure, le sucre, la noix de coco, puis les marshmallows et faites un puits au centre.

Incorporez le beurre fondu, l'œuf légèrement battu et l'extrait de vanille. Mélangez bien jusqu'à ce que tous les ingrédients soient bien amalgamés.

Formez de petites boules de pâte et disposez-les sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier sulfurisé, en les espaçant de 4cm les unes des autres.

Faites cuire au four de 10 à 20 min, jusqu'à ce que les biscuits soient joliment dorés.

Laissez refroidir sur la plaque.