



Recette parfaite pour la cuisine collective

Biscuits sans cuisson au chocolat et à la noix de coco

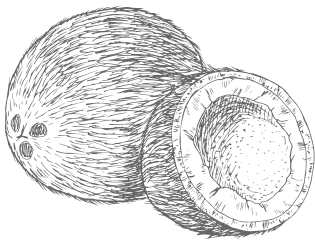
Pour calculer la quantité nécessaire pour chaque aliment :

Quantité de la recette de base X nombre de recettes = quantité totale

Rendement de la recette de base : 12 biscuits

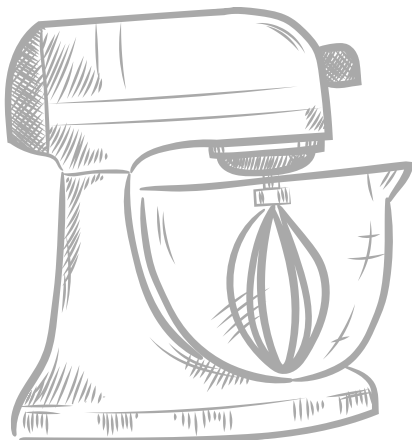
Temps de préparation : 15 minutes

Temps de cuisson : 5 minutes + 1 h de repos



Aliment	Quantité de la recette de base	Nbr de recettes souhaitées	Qté totale
Beurre	125 ml (½ tasse)		
Sucre	500 ml (2 tasses)		
Lait	125 ml (½ tasse)		
Extrait de vanille	5 ml (1 c. à thé)		
Flocons d'avoine	750 ml (3 tasses)		
Noix de coco	250 ml (1 tasse)		
Cacao	60 ml (¼ tasse)		
Sel	0,5 ml (1/8 c. à thé)		

Préparation



- Mettre le beurre, le sucre, le lait et la vanille dans un chaudron et faire bouillir 2 minutes. Retirer du feu.
- Mélanger dans un bol les flocons d'avoine, la noix de coco, le cacao et le sel.
- Ajouter le mélange de beurre aux ingrédients secs pour humecter le tout. Bien mélanger.
- Préparer une plaque recouverte de papier ciré.
- À l'aide de deux petites cuillères, façonner des boules d'environ 1 pouce de diamètre et déposer sur la plaque. Réfrigérer pendant 1 heure.
- Conserver dans un contenant hermétique au réfrigérateur.