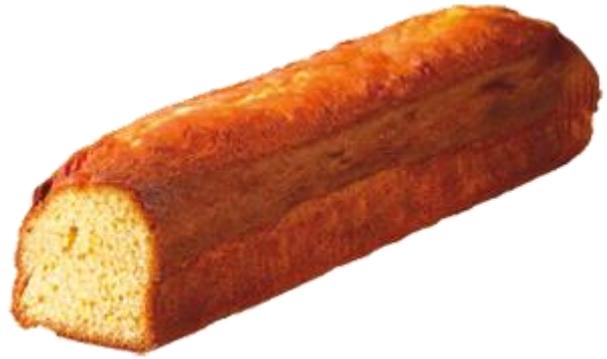


Biscuit marocain carré à la noix de coco

(facile et sans cuisson)

Ingrédients

1 barre bretonne (voir photo)
1 œuf
1 verre à thé de sucre en poudre
1 tablette de chocolat fondu
50-70 g de beurre
50-100 g de noix de coco pour la décoration



Préparation

Dans un saladier, mélanger le chocolat fondu avec le beurre, y ajouter l'œuf et mélanger.

Y incorporer le sucre au fur-à-mesure et bien mélanger le tout.

Puis, couper des tranches de 1 cm d'épaisseur environ dans la barre bretonne.

Couper chaque tranche en deux. Retirer les bords. Cela forme de petits rectangles.

Badigeonner ensuite un à un ces petits rectangles avec la préparation chocolatée (tous les côtés doivent être imbibés). Pour finir, les rouler dans la noix de coco.

Les déposer dans de jolis petits moules de présentation en papier et déguster !