



Petits gâteaux
Biscuits tararua



40 min **15 min** **15 min** **10 min** **348**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour **8** personnes

**Ingrédients pour les
biscuits**

125 g **Flocons d'avoine**
30 g **Noix de coco rapée**
100 g **Lait concentré
sucré, entier**
125 g **Farine**
125 g **Beurre**
90 g **Sucre roux**
15 g **Tahiné**
1 c. à café **Levure
chimique**

Étape 1

Préparation des biscuits

- 1 Préchauffer le four à 150°C (Th.5).
- 2 Mettre le lait concentré, le beurre, le sucre et le tahiné dans une casserole. Faire chauffer sur feu doux et mélanger à l'aide d'une cuillère en bois jusqu'à obtention d'une pâte homogène.
- 3 Retirer la casserole du feu et y ajouter la farine, les flocons d'avoine, la noix de coco râpée et la levure chimique. Mélanger à l'aide d'une cuillère en bois.
- 4 Tapiser une plaque à pâtisserie de papier sulfurisé et y verser l'appareil à l'aide d'une maryse.
- 5 Recouvrir de film alimentaire et abaisser la pâte à l'aide d'un rouleau à pâtisserie. Former une galette rectangulaire d'environ 20 x 30 cm.
- 6 A l'aide d'un couteau d'office, quadriller la galette afin de former 24 petits carrés. Espacer ces carrés sur la plaque car ils vont gonfler à la cuisson.
- 7 Enfourner pendant 15 minutes.

Étape 2

Dressage

- 1** A la fin de la cuisson, laisser les biscuits reposer dans le four chaud pendant 10 minutes.
- 2** Retirer les biscuits du four et les laisser refroidir sur une grille à pâtisserie.
- 3** Déguster les biscuits à l'heure du thé ou bien les conserver dans une boîte hermétique.