



Sablés Domino Coco-Banane-Choco

PennyB



Pour environ 20 dominos

- 50g de sucre de coco
- 50g d'huile de coco
- 1 banane bien mûre
- 30 g de coco râpée
- 125g de farine
- 1 pincée de sel
- 45 g de chocolat noir

- Fouetter l'huile de coco ramollie et le sucre.
- Ecraser la banane à l'aide d'une fourchette jusqu'à obtenir une jolie purée.
- Incorporer la purée de banane au mélange sucre-huile de coco, ajouter ensuite la coco râpée et la pincée de sel.
- Pas de surprise... mélanger le tout.
- A l'aide d'une Maryse, incorporer la farine petit à petit jusqu'à obtenir une pâte homogène.
- Placer la pâte entre 2 feuilles de papier sulfurisé et l'étaler, jusqu'à obtenir une épaisseur de 5mm. Placez au frais 1h.
- Découper la pâte en bande de 3cm de longueur, puis tailler des rectangles de 6cm de haut. Réaliser une entaille au centre des rectangles à l'aide d'un couteau.
- Enfourner les dominos sur un papier sulfurisé pendant 15 minutes à 180°C.
- Laisser refroidir les dominos 20 minutes
- Faire fondre le chocolat au bain marie, puis à l'aide d'un bâtonnet ou d'un cornet stylo, réaliser les points sur les dominos

Vous pouvez enfin les déguster sans modération, c'est un délice... Si vous êtes vraiment gourmand, n'hésitez pas à peindre la face verso des dominos de chocolat.



Pour dénicher les dernières idées et rencontrer les passionnés, rendez vous sur zodiosphere.fr