



Bombe Noir

Esmer Bomba



1 paquet de beurre ou de margarine
1,5 tasses de sucre en poudre
2 cuillères à soupe de cacao
1 tasse de lait
1 tasse de noix de coco
2 tasses de féculle de maïs
1 cuillère à café de cannelle
1 cuillère à café de bicarbonate de soude
1 cuillère à café de zeste d'orange râpé
1 cuillère à café de vanille
1 pincée de sel
De la farine tant que possible
Pour la garniture :
1 blanc d'œuf
1 tasse de graines de sésame
1/2 tasse à thé de noix de coco

- # Mélangez avec les bouts de doigts, du beurre, du sucre en poudre et du cacao.
- # Rajoutez les ingrédients qui reste puis rajoutez de la farine jusqu'à obtenir une pâte qui ne colle pas aux mains.
- # Prenez des morceaux de pâte de la taille d'une noix puis roulez.
- # Trempez dans le blanc d'œuf puis dans le noix de coco. Placez dans un plat huilé.
- # Laissez cuire au four préchauffé à 190 degrés jusqu'à qu'il y a des fissure sur les cookies.

N-B; L'amidon de maïs permet de donner une forme croustillante aux cookies.