

# BISCUITS AU CHOCOLAT ET À LA NOIX DE COCO

*180g de sucre brun  
150g de chocolat noir  
½ tasse d'eau additionnée de 2 c. à c. de fécule de maïs  
80g de margarine végétale  
90g de farine  
90g de noix de coco râpée  
1 sachet de sucre vanillé  
2 c. à s. de cacao  
1 c. à s. de sucre glace*

*Mélanger le sucre avec l'eau additionnée de la fécule. Faire fondre le chocolat au bain-marie. Ajouter au mélange sucre/eau 50g de margarine, le sucre vanillé, la farine, la noix de coco et le chocolat fondu. Verser la préparation dans un moule huilé rectangulaire. Faire cuire 10 minutes à 240°. Laisser refroidir la pâte puis la découper en carrés. Ramollir le reste de margarine à la fourchette, ajouter le cacao et le sucre glace et manier le tout en crème. Étaler-la sur les biscuits au couteau. A déguster tels quels ou réfrigérés.*