

GHRIBIAS (20 pièces)

- 190 g de semoule de blé fine
- 130 g coco râpée
- 100 g huile neutre
- 1 pincée de sel
- 2 œufs
- 100 g sucre glace
- 1/2 sachet de levure chimique

Décoration :

- 70 g sucre glace
- 20 amandes entières

Mélanger tous les ingrédients dans un cul de poule. Faire des boules de 20 g.

Rouler les boules dans le sucre glace

planter une amande sur le dessus

Enfourner pendant 30 mn à 150 °