

# Recette – les Coricos

## Ingrédients :

- 80 grammes de sucre roux
- 500 grammes de farine de maïs
- 1 boîte de lait concentré sucré (40 centilitres)
- 65 grammes de matière grasse végétale
- 2 œufs
- 1 sachet de levure
- ½ cuillère à café de bicarbonate alimentaire
- De l'eau (si besoin pour la pâte).

## Préparation :

- 1) Dans un saladier, bien mélanger la matière grasse végétale fondue avec les œufs et le sucre.
- 2) Ajouter la farine de maïs, la levure et le bicarbonate alimentaire.
- 3) Ajouter ensuite le lait concentré petit à petit jusqu'à former une boule.
- 4) Ajouter un peu d'eau si besoin.
- 5) Allumer le four à 180°.
- 6) Façonner en petits « boudins » pour donner la forme d'un petit bracelet.
- 7) Faire cuire à 180° pendant environ 15 minutes. Les coricos doivent être dorés.

*Bon appétit !*