



Moelleux au coco

<?xml version="1.0"?> .cls-1,.cls-6{fill:none;}.cls-2{clip-path:url(#clip-path);}.cls-3,.cls-4,.cls-5{fill:#ff8680;}.cls-4,.cls-5,.cls-6{stroke:#ff8680;}.cls-4{stroke-miterlimit:10;stroke-width:0.25px;}.cls-5,.cls-6{stroke-width:0.2px;}

RECETTE

Moelleux au coco



<?xml version="1.0"?>

Temps

40 min

INGREDIENTS

5 produits

FAIRE

4 portions

Moelleux au coco

PARTAGER

- [Pinterest \(opens in new window\)](#)
- [Facebook \(opens in new window\)](#)
- [Twitter \(opens in new window\)](#)
- [Download \(opens in new window\)](#)
- [Print \(opens in same window\)](#)

INGREDIENTS

- 4 jaunes d'œufs + 1 œuf entier
- 60 g de beurre

- 100 g de noix de coco râpée
- 65 ml de crème de coco Suzi Wan®
- 100 g de sucre en poudre

PRÉPARATION

1. 1
Préchauffez le four th 6/7-200°
2. 2
Faites fondre le beurre.
3. 3
Dans un saladier, mettez le sucre et les jaunes d'œufs. Battez le tout jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
4. 4
Incorporez la noix de coco râpée, ajoutez l'œuf entier. Mélangez bien et versez la crème de coco puis le beurre fondu. Le mélange doit être homogène.
5. 5
Beurrez des petits moules (type moule à muffin si possible en silicone) versez la préparation au ¾ de la hauteur et enfournez pour 20 minutes.
6. 6
Démoulez tiède et servez tel quel.
7. *
ASTUCE: Vous pouvez servir les moelleux avec une salade de mangue au citron vert et remplacer la noix de coco râpée par du thé vert Macha.

Autres recettes similaires



Nouilles sautées au bœuf

Temps

22 min

Ingrédients

11 produits

[PLUS DE DÉTAILS](#)



Crème de coco

Temps

30 min

Ingrédients

7 produits

[PLUS DE DÉTAILS](#)



Crème brûlée au lait de coco

Temps

55 min

Ingédients

7 produits

[PLUS DE DÉTAILS](#)



Crème banane coco

Temps

10 min

Ingédients

11 produits

[PLUS DE DÉTAILS](#)

Source URL: <https://be.suziwan.com/recettes-suzi-wan/moelleux-au-coco>