



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 $\frac{3}{4}$ 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

Ingrédients

7 produits

[PLUS DE DÉTAILS](#)



Crème banane coco

Temps

10 min

Ingrédients

11 produits

[PLUS DE DÉTAILS](#)

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