



Moelleux met kokos
RECEPT

Moelleux met kokos



Tijd 40 min
Ingrediënten 5 producten
Doen 4 porties

Moelleux met kokos

Ingrediënten

- 4 eierdooiers + 1 heel ei
- 60 g boter
- 100 g geraspte kokos
- 65 ml Suzi Wan® kokosroom
- 100 g poedersuiker

BEREIDING

1. Verwarm de oven voor op stand 6/7 - 200°.
2. Smelt de boter.
3. Doe de suiker en de eierdooiers in een slakom en klop dit mengsel tot het wit ziet.
4. Voeg de geraspte kokos en ook het hele ei toe. Meng zorgvuldig en giet er de kokosroom en vervolgens de gesmolten boter bij. Zorg voor een homogeen mengsel.
5. Smeer kleine bakvormpjes in met boter (indien mogelijk muffinvormpjes in siliconen), vul ze voor driekwart met het mengsel en zet ze voor 20 minuten in de oven.
6. Haal de moelleux uit de vorm terwijl ze nog lauw zijn en dien meteen op.
7. WEETJE: Je kunt de moelleux ook opdienen met een slaatje van mango en limoen en de geraspte kokos vervangen door groene Macha-thee.

Andere soortgelijke recepten



Bami goreng met rundvlees

Tijd

22 min

Ingrediënten

11 producten



Kokoscrème

Tijd

30 min

Ingrediënten

7 producten



Crème brûlée met kokosmelk

Tijd

55 min

Ingrediënten

7 producten



Kokospudding met banaan

Tijd

10 min

Ingrediënten

11 producten