Moelleux au coco
RECETTE

Moelleux au coco

TEMPS	20 mn
INGRÉDIENTS	5 produits
FAIRE	4 portions

Le Moelleux au coco pour un petit plaisir sucré et très simple à cuisiner avec la crème de coco Suzi Wan®.

INGRÉDIENTS

- 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

Astuce

1. 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.

Préparation

1. Préchauffez le four th 6/7-200°
2. Faites fondre le beurre.
3. Dans un saladier, mettez le sucre et les jaunes d’œufs. Battez le tout jusqu’à ce que le mélange blanchisse.
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. 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. Démoulez tiède et servez tel quel.

LES AUTRES PRODUITS SUZI WAN®

Saumon laqué à la sauce soja

TEMPS

45 min

INGRÉDIENTS

6 produits



Pad Thaï aux crevettes

TEMPS

25 min

INGRÉDIENTS

12 produits

Vermicelles-chinois-boeuf

TEMPS

10mn

INGRÉDIENTS

11 produits



Nouilles sautées au bœuf

TEMPS

22 min

INGRÉDIENTS

11 produits

Source URL: *https://fr.suziwan.com/recipes/moelleux-au-coco*