

Moelleux au coco RECETTE

Moelleux au coco



<?xml version="1.0"?>

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®.

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)

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. 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. 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 ³/₄ de la hauteur et enfournez pour 20 minutes.

6.6

Démoulez tiède et servez tel quel.

LES AUTRES PRODUITS SUZI WAN®



Saumon laqué à la sauce soja

TEMPS

45 min

INGRÉDIENTS

6 produits

PLUS DE DÉTAILS



Bo Bun au boeuf

TEMPS

20 min

INGRÉDIENTS

11 produits

<u>PLUS DE DÉTAILS</u>

×

Pad Thaï aux crevettes

TEMPS

25 min

INGRÉDIENTS

12 produits

<u>PLUS DE DÉTAILS</u>

×

Vermicelles-chinois-boeuf

TEMPS

10mn

INGRÉDIENTS

11 produits

PLUS DE DÉTAILS

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