

L'extrafondantissime à la noix de coco

Ingrédients

200 gr de noix de coco râpée
250 gr de sucre
250 gr de crème fraîche
30 gr de maïzena
6 œufs

Battre les oeufs avec le sucre

Ajouter la noix de coco, la maïzena et la crème fraîche

Verser dans un moule beurré et fariné

Cuire four chaud 180° environ 40 mn

