

Moelleux choco & coco



www.audalacuisine.com

✓ Ingrédients

(pour 6 moelleux) :

- 100 g de chocolat noir
- 50 g de noix de coco râpée
- 2 œufs entiers + 2 jaunes
- 50 g de farine
- 80 g de sucre glace
- 50 ml de lait de coco
- 100 g de beurre demi-sel



✓ Préparation :

Préchauffez le four à 210°C.

Faites fondre le beurre et le chocolat au bain marie ou à faible puissance au micro-onde. Mélangez puis ajoutez le lait de coco et 30 g de noix de coco râpée. Mélangez de nouveau.

Dans un saladier, battez les œufs entiers avec les jaunes. Ajoutez la farine et fouettez énergiquement. Incorporez le sucre glace.

Versez le chocolat dans le saladier et bien mélanger le tout.

Répartissez le mélange dans six moules individuels beurrés. Saupoudrez du reste de noix de coco.

Faites cuire 8 à 10 minutes. Démoulez les moelleux à la sortie du four.

Vous pouvez également les préparer à l'avance. Dans ce cas, faites les cuire 6 à 8 minutes et réchauffez les quelques minutes au four ou 2 minutes au micro-onde juste avant de servir.

www.audalacuisine.com