

Bouchées Coco - Nutella

(miam, miam)

Pour autant de gourmands que de bouchées !! Ou alors à diviser par 2 le nombre de gourmands !!

Préparation : 20 min – Cuisson : 15-20 min

Ingrédients :

- 280g de noix de coco râpée
- 160g de sucre glace
- 80g de beurre ramolli
- 2 jaunes d'œufs
- 200g de crème de noix de coco
- 6 blancs d'œufs
- 2 pincées de sel
- du Nutella (la quantité varie en fonction de la gourmandise !!)



Ustensiles spécifiques : un saladier, un fouet électrique ou un robot et une grande plaque de mini-muffins de 20 empreintes !

Réalisation :

- Préchauffer le four à 180°C (th 6).
- Dans un saladier, mélanger la noix de coco râpée+le sucre glace+le beurre+les jaunes d'œufs+la crème de noix de coco.
- Dans un bol, monter les blancs d'œufs en neige bien ferme avec le sel, puis les incorporer délicatement à la préparation au coco.
- Répartir la préparation dans les moules en silicone jusqu'à la moitié, couvrir d'une petite cuillère de Nutella et terminer par le reste de crème jusqu'en haut.
- Cuire 15-20 minutes environ. Laisser reposer 5 minutes avant de démouler !

Conseil : bien appuyer le Nutella dans la pâte au coco pour qu'il ne dessèche pas et ne forme pas de croûte pendant la cuisson.

A déguster sans modération ! Bon appétit !