

POUTOU MAURICIEN (thermomix)



Ingrédients :

- 60 g de noix de coco râpée
- 5 g de levure chimique
- 40 g de sucre
- 5 g d'extrait de vanille
- 70 g de farine de riz
- 100 g de lait
- 20 g de beurre mou

Préparation :

- mettre dans le bol, tous les ingrédients
- puis mélanger 30 secondes à vitesse 4
- réserver et laisser reposer 30 minutes
- graisser le moule en silicone (de 4 cm de diamètre et 2 cm de hauteur)
- remplir les alvéoles au 3/4
- cuire au four micro-ondes à puissance 750 W pendant 2 minutes
- démouler pendant que c'est encore chaud
- puis saupoudrer de noix de coco
- servir tiède avec une bonne tasse de thé

Vous pouvez retrouver la recette de base sur le site [Trésors de Chefs](#)

Si vous réalisez une de mes recettes, dites moi ce que vous en pensez afin que je puisse apporter des améliorations.

THERMOMINOUX 2021

<http://thermominoux.over-blog.com>