

BOUCHÉES COCO CHOCOLAT

La cuisine de Laëty

la-super-cuisine-de-laety.over-blog.com

Ingrédients : (6 Gros Muffins ou 12 Petits Muffins)

- 2 Oeufs
- 160g de Noix de Coco râpée
- 100g Sucre
- Pâte à Tartiner

Recette Avec le Thermomix ou le Monsieur Cuisine :

- > Préchauffer le four à 180°C
- > Mettre les oeufs et le sucre dans le bol du Thermomix ou du Monsieur Cuisine > Mélanger 2 Min / Vitesse 4
- > Rajouter la noix de coco râpée dans le bol
- > Mélanger 30 Sec / Vitesse 3
- > Mettre la préparation à mi-hauteur dans des moules à muffins
- > Tasser avec le dos d'une cuillère en creusant un peu au milieu de la préparation > Rajouter de la pâte à tartiner
- > Rajouter dessus le reste de la préparation oeuf/coco/sucre
- > Tasser avec le dos de la cuillère
- > Mettre au four 15 Min 180°C pour les petites bouchées et environ 25 Min pour des grosses bouchées
- > Ajuster la cuisson en fonction de votre four et de la taille des bouchées