

## Moelleux au coeur secret

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

Une petite recette vite faite :



Pour une dizaine de moelleux, il faut :

- 150 g de farine
- 70 g de sucre (plus si vous aimez très sucré)
- 2 oeufs
- 20 cl de lait de coco
- 1 sachet de levure chimique
- 10 cs de noix de coco râpée
- des Cub Carambars ou Michoko ou Nougatti ou Schockobons (j'indique "ou" mais cela peut très bien être "et" de façon à faire différents "coeur secret") Si vous utilisez des Nougatti, faudra les couper ;- ) parce que le Nougatti se présente en barre....

- ♥ Chauffer le four à 180 °
- ♥ Mélanger le sucre et les oeufs
- ♥ Ajouter le lait de coco, la noix de coco râpée, la farine et la levure
- ♥ Mélanger.
- ♥ Remplir les moules à muffins.
- ♥ Ajouter le coeur surprise
- ♥ Enfourner pour 20 mn
- ♥ Laisser refroidir sur une grille avant de déguster avec un thé....