

Ultra moelleux coco marbré au cacao

<http://sophie.over-blog.com/article-ultra-moelleux-coco-marbre-au-cacao-48566243.html>



2 œufs

20 cl de lait de coco

60 g de fructose

50 g de noix de coco

60 g de beurre fondu

185 g de farine

1/3 sachet de levure

2 cs de cacao amer

Fouetter les œufs avec le lait de coco et le fructose.

Ajouter la noix de coco, la farine et le levure.

Mélanger et diviser la pâte en deux parties.

Ajouter dans l'une le cacao.

Dans un moule, verser alternativement les deux pâtes cuillère par cuillère.

Enfourner environ 25 min à 180 °C (à surveiller selon les fours)