

## Bouchées Coco Banane, Cointreau Cuisine®

Préparation : 15 minutes  
Cuisson : 15 minutes

### Ingrédients :

- \* 1 à 2 bananes (suivant la taille)
- \* 65 g de beurre mou
- \* 65 g de sucre
- \* 1 œuf
- \* 65 g de noix de coco râpée
- \* 1 CS de Maïzena
- \* 1 CC rase de levure chimique
- \* 3 CS de jus d'orange
- \* Cointreau Cuisine®



### Préparation :

Préchauffez votre four à 180°C (th.6) et posez vos empreintes **Mini Cylindres** (FP 1266) sur la plaque perforée.

Dans un cul-de-poule fouettez le beurre avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Incorporez ensuite l'œuf, la noix de coco râpée, la Maïzena, la levure et le jus d'orange.

Coupez la banane en rondelles d'environ 1 cm et posez-les dans le fond des empreintes. Complétez de pâte à la noix de coco, couvrez d'une Silpat® et enfournez pendant environ 15 minutes.

Laissez refroidir quelques minutes et dégustez tiède ou froide avec un ou deux pschitt de Cointreau Cuisine®.