

Moelleux Chocolat Coco, cœur coulant Framboises

Ingrédients pour 12 moelleux:

Pour les moelleux :

- 240g de chocolat dessert
- 140g de beurre
- 4 œufs
- 120g de sucre
- 140g de farine
- 12 framboises surgelées

Pour la préparation coco :

- 140g de noix de coco
- 2 blancs d'œuf
- 140g de sucre

Temps de préparation : 20 min

Cuisson : 25 min

Matériels :

Empreintes Briochettes FP4282

Plaques Aluminium MA400300



Placez vos empreintes briochettes sur la plaque perforée.
Préchauffez votre four à 180°C (th.6).

Faites fondre le chocolat en morceaux avec le beurre, au bain-marie ou micro-ondes.

Dans un saladier, fouettez les œufs avec le sucre.

Incorporez le chocolat fondu puis la farine et mélangez bien.

Remplissez les empreintes avec un peu de préparation, posez 2 à 3 framboises surgelées (selon la taille) et recouvrez du reste.

Préparez la préparation de coco :

Mélangez bien le blanc d'œuf avec le sucre et la noix de coco râpée.

Répartissez ce mélange sur la préparation au chocolat.

Enfournez pendant environ 20mn.

Laissez refroidir et démoulez délicatement.

**Cette Recette Vous est
offerte par votre**

Conseillère Guy Demarle Carine CLIVET

25 rue des acacias

61300 Saint Martin D'Ecublei

02 33 84 87 94 - 06 75 68 78 47

Email : clivet.carine@orange.fr

Mon blog de cuisine :

<http://www.dameginette.fr/>