

MOELLEUX COCO FROMAGE BLANC ET FRAMBOISES



Pour mon Coup de Coeur du dimanche, une recette de C-Line

Juste Histoire de Goûter

Ingrédients :

- 3 œufs
- 150 g de fromage blanc
- 3 c à soupe de farine (45 g)
- 3 c à soupe de fructos (ou 6 de sucre)
- 90 g de noix de coco râpée
- 1 c à café de vanille liquide
- quelques framboises du jardin

Préparation:

- Laver les framboises et égoutter-les sur du papier absorbant
- Préchauffer le four à 180°C
- Mettre dans le bol, le fromage blanc avec les oeufs et mixer 10 secondes à vitesse 4
- Ajouter ensuite la farine, le fructos, la noix de coco râpée et la vanille liquide et mixer 1 minute à vitesse 4
- Poser le moule cosy sur la plaque perforée
- Recouvrir le fond du moule de framboises
- Puis verser la préparation dessus
- Enfourner pendant 20 minutes
- Attendre quelques minutes avant de démouler

THERMOMINOUX 2012

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