

Bouchées gourmandes choco-coco

Ingrédients pour une quinzaine de bouchées :

- 2 œufs
- 70 g de beurre allégé fondu
- 70 g de sucre
- 50 g de farine
- 50 g de noix de coco râpées
- quelques carrés de chocolat noir

Faites blanchir les œufs avec le sucre. Ajoutez la farine, le beurre fondu et mélangez bien. Ajoutez la noix de coco et mélangez.

Versez la préparation dans vos moules (j'ai utilisé des moules à muffins en silicone que j'ai rempli à moitié) et glissez un morceau de chocolat à l'intérieur (j'ai mis un tiers d'un carreau à chaque fois). Sur certains, j'ai aussi râpé un peu de chocolat...

Mettez au four préchauffé à 180°C pendant 20 minutes (moi il m'en a fallu 25). Attendez que les bouchées aient refroidi avant de démouler.

Laissez refroidir et dégustez.

- Temps de préparation : 5 minutes
- Temps de cuisson : 20 à 25 minutes
- Coût : faible
- Difficulté : facile
- Points ww : 37,5 propoints pour la totalité donc pour 15 bouchées, ça fait 2,5 points par unité (c'est correct)
- Recette approuvée par ma chouquette (19 mois).

Les petites folies de MW : <http://miloumoi.canalblog.com/>

Bloggeuses, si vous utilisez cette recette, merci de ne pas recopier l'intégralité du texte mais de mettre un lien, c'est plus sympa. Merci ☺ Envoyez-moi une photo et je la publierai dans un billet avec un lien vers votre blog.

Et n'hésitez pas à laisser un petit commentaire !

Toute reproduction, de tout ou en partie, par quelque moyen ou procédé que ce soit, pour des fins autres que celles d'utilisation personnelle, est strictement interdite.