

## L'extrafondantissime à la noix de coco

### Ingrédients

200 gr de noix de coco râpée  
250 gr de sucre  
250 gr de crème fraîche  
30 gr de maïzena  
6 œufs

Battre les oeufs avec le sucre

Ajouter la noix de coco, la maïzena et la crème fraîche

Verser dans un moule beurré et fariné

Cuire four chaud 180° environ 40 mn

