

Mini bouchées ananas et noix de coco

sans beurre et sans farine



Pour 12 mini bouchées (moule à empreintes à mini muffins)

Préparation : 5 minutes

Cuisson : 15 minutes

- 1 oeuf (calibre moyen)
- 45 g de sucre
- 60 g de noix de coco
- 12 morceaux d'ananas

Préchauffez le four à 180° C (160° C pour moi).

Dans un saladier, fouettez l'oeuf avec le sucre à l'aide d'un fouet.

Ajoutez la noix de coco.

Répartissez la pâte dans les empreintes.

Posez un morceau d'ananas sur chaque portion.

Glissez au four pour 15 minutes voire un peu plus en fonction de votre four.

Laissez ensuite refroidir sur une grille.

Il ne vous reste plus qu'à les déguster accompagnées d'un café, d'un thé ou d'un chocolat chaud.