

# Le Moelleux Choc & Coco

## Ingrédients :

4 oeufs entiers

1 boîte de lait concentré sucré

75 g de noix de coco râpée

6 cuillers à soupe de farine

200 g de chocolat

1 cuiller à café de bicarbonate

(ou 1 sachet de levure chimique)

Préchauffer le four th. 6 ou 180°C.

Faire fondre le chocolat.

Ajouter le lait concentré. Bien mélanger...

Mettre la noix de coco, la farine et le bicarbonate.

Terminer par les oeufs, un par un, bien mélanger.

Verser dans un moule beurré si nécessaire (ou bien tapisser le moule de papier sulfurisé).

Enfourner pour 45 minutes.