

MOELLEUX AMANDE-CREME DE COCO-GINGEMBRE

Pour 8 barquettes

Préparation : 10 min

Cuisson : 20 min



- 70 g de poudre d'amandes**
- 30 g de sucre blond de canne**
- 60 g de crème de coco sucrée**
- 1 cuillère à soupe de farine (facultatif)**
- 2 blancs d'œufs**
- 1 pincée de sel**
- 8 dés de gingembre confit**

- 1 Mélanger la poudre d'amandes et le sucre.
- 2 Réchauffer légèrement la crème de coco pour la liquéfier.
- 3 Battre les blancs d'œufs légèrement avec la pincée de sel et les ajouter au mélange de poudres. Remuer puis ajouter la crème de coco. Bien mélanger.
- 4 Répartir dans les empreintes de financiers ou mini muffins. Décorer d'un morceau de gingembre confit.
- 5 Faire cuire pendant 20 min environ jusqu'à ce que les moelleux soient dorés.
- 6 Laisser refroidir !