

## **fondant noix de coco**

Ingrédients pour 10 gourmands:

- 200 g de noix de coco râpée
- 100 g de sucre en poudre
- 6 oeufs
- 250 g de crème fraîche
- 30 g de Maïzena



1. Préchauffez votre four à 180°C.
2. Mélangez la noix de coco, le sucre, la maïzena et la crème fraîche. Ajouter les jaunes d'oeufs et mélangez.
3. Battez les blancs en neige et incorporez-les délicatement au mélange.
4. Versez dans un moule beurré et mettez à cuire pendant environ 30min. Laissez refroidir avant de déguster.