

Mini moelleux coco, citron vert & pépites blanches



www.audalacuisine.com

✓ **Préparation** : 15 minutes

✓ **Cuisson** : 10 minutes

✓ **Ingrédients**

pour 25 mini-moelleux :

- 3 œufs
- 100 g de sucre complet
- 2 citrons verts
- 60 g de farine
- 1 cuillère à café de levure chimique
- 60 g de noix de coco râpée
- 100 g de purée d'amande blanche
- 50 g de chocolat blanc



✓ **Préparation :**

Préchauffez le four à 180°C (chaleur tournante).

Prélevez le zeste d'1 citron vert et récupérez le jus des 2 citrons.

Hachez grossièrement le chocolat blanc à l'aide d'un grand couteau, pour en faire des pépites.

Séparez les blancs des jaunes d'œuf.

Battez les jaunes avec le sucre jusqu'à ce qu'ils blanchissent. Ajoutez la purée d'amande, le jus et le zeste de citron vert en battant énergiquement. Incorporez la farine, la levure chimique et la noix de coco râpée. Ajoutez les pépites de chocolat blanc et mélangez.

Montez les blancs d'œuf en neige ferme et incorporez-les délicatement au mélange.

Versez une cuillère à soupe de la préparation dans des petites empreintes en silicone.

Enfournez pour 10 minutes.

Laissez refroidir entièrement avant de déguster.

www.audalacuisine.com