

# MINI CAKE A LA NOIX DE COCO

6 mini-cakes

Préparation: 45 minutes

120 g de noix de coco râpée

70 g de sucre en poudre

50 g de confiture d'abricots

1 œuf 30 cm

- 1 Dans un cul de poule, verser la noix de coco rapée.
- 2 Ajouter le sucre en poudre, l'œuf entier et la confiture d'abricots.
- 3 Mélanger avec une spatule en bois.
- 4 Disposer sur une plaque à pâtisserie, les nonnettes rectangles en inox. Les graisser légèrement.
- 5 Remplir chacune des nonnettes de pâte. Enfourner à four chaud, 180°C pendant 20 minutes environ.
- 6 Une fois bien dorés, les retirer du four. Démouler délicatement tant qu'ils sont encore chaud. Pour cela, passer la lame d'un couteau sur les 4 côtés de la nonnette pour faciliter le démoulage. Servir en garniture d'un café gourmand avec d'autres gourmandises de votre choix