

Bienvenue chez Christhummm

<http://www.chrithummm.canalblog.com/>

~~ Moelleux citron-coco ~~
~~ au Lemon curd ou au Nutella ~~



125 grs de beurre
80 grs de sucre
1 citron non traité
3 œufs
50 grs de noix de coco râpée
80 grs de farine
30 grs de maïzena
1 sachet de levure chimique
1 sachet de sucre vanillé
Sel

Préchauffer le four à 150°
Travailler le beurre mou et le sucre
Ajouter le zeste râpé et le jus de citron,
les jaunes d'œufs 1 par 1, la noix de coco râpée,
la farine, la maïzena et la levure
Battre les blancs d'œufs en neige avec une pincée de sel
et le sucre vanillé puis les incorporer délicatement à la pâte
Beurrer un moule et y verser la pâte
Enfourner 20 à 25 min

Tester la cuisson avec la pointe d'un couteau.
Laisser reposer 5 min avant de démouler sur une grille
