Moelleux à la noix de coco et zeste de citron

6 personnes

- 125 g de noix de coco
- 80 g de sucre de canne blond
- 2 oeufs
- 50 g de beurre
- 1 zeste de citron + jus selon les envies !

Préparation : **10min**
Cuisson : **10min**

Mélangez au fouet les oeufs et le sucre.

Ajoutez le beurre fondu et la noix de coco. Mélangez.

Ajoutez les zestes de citron et versez dans des moules individuels.

Faites cuire à 170°C, pendant environ 10 minutes.

Comptez 30 à 40 minutes pour un moule à cake classique.

Vérifiez la cuisson à l'aide d'une pointe de couteau.