

FOFINHOS DE COCO COM CORAÇÃO DE CHOCOLATE



CONFEÇÃO

1. Pré-aqueça o forno a 180 ° C.

2. Coloque na taça o acessório do batedor, junte os ovos e o açúcar e programe vel.6/ 4min.

3. Adicione as natas, a manteiga derretida e coco e volte a programar Vel.6/ 3min.

4. Retire o acessório batedor e coloque o acessório amassar e junte a farinha e fermento e programar vel. 6/ 2min. (Fazer pequenas pausas durante este processo para a CC não entrar em esforço)

5. Caso seja necessário limpe os bordos da taça com a espátula e programar vel. 6/ 1min.

6. Despeje a mistura em formas de queques colocando um ou dois quadrados de cacau em cada forma.

7. Leve ao forno cerca de 20 minutos (depende de cada forno)

8. Desenforme após 5 minutos de repouso e caso queira sirva acompanhado de uma bola de gelado

9. Receita inspirada de:
<http://www.cuisine-companion.fr/.../recette-moelleux-coco-co.../>

INGREDIENTES

- 4 OVOS
- 180G DE AÇÚCAR MASCAVADO (EU USEI XYLITOL)
- 100ML DE NATAS LÍQUIDAS
- 150G DE MANTEIGA DERRETIDA
- 200G DE COCO RALADO
- 150G DE FARINHA
- UMA SAQUETA DE FERMENTO EM PÓ
- QUADRADOS DE CACAU 70% Q.B.