



## DOUCEURS CHOCOLATEES A LA NOIX DE COCO

### Pour 24 pièces environ

#### Pour la base chocolatée

- 125 g de beurre
- 200 g de chocolat noir
- 80 g de sucre en poudre
- 2 oeufs battus
- 225 g de farine

#### Pour la croûte à la noix de coco

- 150 g de noix de coco râpée
- 50 g de sucre en poudre
- 2 oeufs battus



Beurrez un plat rectangulaire de taille moyenne allant au four (le mien fait 20 x 26).

Dans une casserole, mettez le chocolat coupé en morceaux, le beurre, le sucre et laissez cuire à feu doux tout en remuant de temps en temps. Quand le chocolat est fondu, remuez bien, ôtez du feu et ajoutez les oeufs et la farine. Mélangez bien. Disposez cet appareil dans le moule, égalisez bien avec une cuillère en bois et enfournez 3 minutes le temps de faire la croûte.

Dans un saladier, mélangez la noix de coco, le sucre et les oeufs. Retirez le moule du four, et disposez sur la base au chocolat la croûte façon crumble. Enfournez 20 à 25 minutes selon la puissance de votre four. La croûte doit prendre une jolie coloration dorée.

Laissez tiédir dans le moule, démoulez sur une grille et découpez en morceaux une fois qu'il est froid.