

## Mini cannelés à la noix de coco

### Pour 2 Moules :

125 ml de lait

125 ml de lait de coco

30 gr de beurre

200 ml de farine

200 ml de sucre

1 œuf

1 jaune d'œuf

2 ml de vanille liquide

1 ml de sel fin



Préchauffer le four th. 6/7 ou 200°C sans la grille.

Verser le lait, le lait de coco et le beurre dans le **Pichet MicroCook 1L** et faire chauffer 1mn30 à 750 watts.

Dans le **Pichet gradué 2L**, mélanger à l'aide de la **Cuiller à mélange** la farine, le sucre, l'œuf, le jaune d'œuf, la vanille et le sel jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène. Incorporer le contenu du **Pichet MicroCook**, petit à petit tout en mélangeant.

Répartir la préparation dans les alvéoles des 2 **Moules à mini cannelés**, posés sur la grille froide du four. Faire cuire environ 25 mn, th.6/7 ou 200 °C. Laisser reposer 2 mn avant de démouler.

Servir tiède ou froid.