Semoule coco au cookeo



Semoule coco au cookeo

Ingrédients

1 l de lait

Sirop d’agave pour tapissez votre moule

Huilez votre moule

3 œufs

60 g de sucre roux

20 g de noix de coco en poudre

150 g de semoule fine

200 ml d’eau

Film alimentaire

Préparation

Battez les œufs

Mode dorer

Versez dans la cuve le lait

Ajoutez le sucre roux et la semoule

Ajoutez la noix de coco

Ajoutez les œufs quand commence l’ébullition

Arrêtez la fonction dorer versez la préparation dans le moule

Mettez le film étirable sur le moule .Versez 200 ml d’eau dans la cuve

Placer le moule dans le panier vapeur du cookeo et le panier dans la cube du cookeo

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 15mn

Laissez refroidir à l’air libre puis placer le moule et mettez le au frigo 2 bonnes heures

Démoulez et dégustez