

Fondant au chocolat Noix de Coco
Pour 20 fondants individuels



1. 1000 g de **Fondant au Chocolat ancel**
200 g d'œufs
150 g de **Pâte Aromatique de Noix de Coco des Philippines Sébalcé**
400 de beurre fondu
120 g d'eau

Au batteur, à l'aide de la feuille, à vitesse lente mélanger tous les ingrédients 3 min. Répartir l'appareil dans les moules individuels légèrement graissés avec l'**Agent de démoulage Ouragan ancel** et chemisés de coco râpée. Cuire à 180°C environ 10 min. Démouler après complet refroidissement puis conserver au réfrigérateur. Lors du service, repasser au micro-ondes pendant 10 secondes à pleine puissance.