<u>Crème au lait de coco et citron vert</u>

Ingrédients
2 cs de maïzena
3 cs de cassonade
2 citrons verts zestes + jus
375 ml de lait de coco **une boite de 400ml**

Mettre tous les ingrédients dans le bol du TM

Programmer 7 mn à 90° vitesse 3

A la sonnerie mixer quelques secondes vitesse 6

Répartir dans des petits ramequins ou verrines

Laisser refroidir et mettre au frais

Au moment de servir saupoudrer de noix de coco râpée