 **Fondants Framboise-coco**

 **Pour 12 petits fondants**

**- 125 g de framboises  
- 13 càc de coulis de framboises  
- 40 g de noix de coco râpée  
- 140 g de sucre  
- 3 œufs  
- 80 g de farine  
- 150 g de beurre mou  
- 2 g de levure chimique (½ càc)**

**Empreintes en silicone  
Préchauffage du four à 200°C (chaleur tournante)**

Fouetter les œufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.  
Ajouter le beurre ramolli et bien mélanger.  
Incorporer enfin la farine, la levure et la noix de coco. Fouetter pour obtenir une pâte lisse.  
Ajouter les framboises et remuer délicatement.  
Verser une couche de  pâte dans les empreintes.  
Déposer une petite cuillerée de coulis au centre.  
Recouvrir de pâte.  
Enfourner pour 10 minutes.  
Laisser refroidir avant de démouler.  
Déguster tiède.