# Gâteau mangue et noix de coco

Un gâteau moelleux à la purée de mangue et à la noix de coco, avec des dés de fruit fondants. Un goût de vacances.

| 8 personnes | 15 min préparation | 40 min cuisson | 55 min au total | facile niveau |
|---|---|---|---|---|

## Ingrédients

- 2 mangues mûres
- 3 œufs
- 130 g de sucre
- 80 ml de huile de coco ou de tournesol
- 60 g de noix de coco râpée
- 200 g de farine
- 1 sachet de levure chimique

## Préparation

1. Éplucher les mangues et couper la chair d'une mangue en petits dés.
2. Mettre la chair de l'autre mangue dans le bol et mixer en purée.
   **30 sec / vitesse 7**
3. Ajouter les œufs, le sucre et l'huile.
   **30 sec / vitesse 4**
4. Ajouter la farine, la levure et la noix de coco.
   **20 sec / vitesse 3**
5. Incorporer les dés de mangue à la spatule.
6. Verser dans un moule à cake beurré et cuire 40 minutes à 170°C.

**Le conseil de Tiha**
Choisis des mangues bien parfumées au toucher souple, c'est elles qui font tout le goût du gâteau.

**Conservation :** 4 jours dans une boîte hermétique.