Gâteau moelleux à la noix de coco

Un gâteau tendre et parfumé à la noix de coco râpée et au lait de coco. Une mie légère aux accents exotiques.

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

Ingrédients

- 100 g de noix de coco râpée
- 3 œufs
- 140 g de sucre
- 100 g de beurre fondu
- 150 ml de lait de coco
- 170 g de farine
- 1 sachet de levure chimique

Préparation

1. Mettre les œufs et le sucre dans le bol.
   1 min / vitesse 4
2. Ajouter le beurre fondu et le lait de coco.
   20 sec / vitesse 3
3. Ajouter la farine, la levure et la noix de coco.
   20 sec / vitesse 3
4. Verser dans un moule à cake beurré.
5. Cuire 40 minutes à 170°C.

Le conseil de Tiha
Parsème le dessus d'un peu de noix de coco avant d'enfourner pour un joli dessus doré.

Conservation : 4 jours dans une boîte hermétique.