

Gâteau noix de COCO



Recette inspirée du site liliebakery.fr

Ingrédients

- 3 oeufs 
- 130g de sucre
- 55g de beurre
- 135g de lait de coco
- 135g de crème liquide entière
- 130g de noix de coco rapée
- 95 g de farine de blé
- 2 c à c de levure chimique
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1 pincée de sel 



Préparation

- Fouettez les œufs et le sucre jusqu'à ce que le mélange soit un peu mousseux. Ajoutez le lait de coco, la crème, le beurre fondu et le sucre vanillé. Incorporez la noix de coco râpée.
- A part, mélangez la farine, le sel, la levure chimique. Incorporez dans la pâte en deux fois. Ne pas trop mélanger, juste ce qu'il faut pour ne plus voir la farine.
- Versez dans un moule avec du papier cuisson et enfournez 30 minutes à 180°.

