

Gâteau fondant à la noix de coco

Je fais ce gâteau depuis plusieurs années. Je l'ai découvert chez [Piroulie](#). Il est facile et rapide à faire. J'ai adapté la recette au Thermomix mais un fouet fait tout aussi bien l'affaire.



Ingrédients:

185 g de farine
1 sachet de levure chimique
50 g de noix de coco râpée + pour la déco
200 g de sucre
125 g de beurre fondu
2 œufs (100g)
25 cl de lait de coco

Préparation:

1- Préchauffer le four à 180°C chaleur tournante.

Dans le bol du Thermomix, battre les œufs et le sucre 1 min/Vit 4.



2- Ajouter le lait de coco, le beurre fondu, la noix de coco râpée, la levure et la farine tamisés. Mixer 30 sec/Vit 4.5.



3- Verser la préparation dans un moule souple. J'ai choisi le moule tablette de Guy Demarle. Pas besoin de beurrer et les portions sont parfaites.



4- Enfourner pour 25 min à 180°C et 15 min à 160°C à surveiller.



5- Laisser refroidir sur une grille et saupoudrer de noix de coco avant de servir.





cestmeilleurfaitmaison.fr



cestmeilleurfaitmaison.fr