

Gâteau magique au chocolat et à la noix de coco

Encore un gâteau magique ! Je ne me lasse pas de mon livre de recettes. J'en ai encore plein à tester. Pour réaliser celui-ci, j'ai utilisé le moule à part de Guy Demarle .



Ingrédients:

125 g de beurre

4 œufs

150 g de sucre en poudre

40 g de cacao en poudre non sucré

50 g de noix de coco râpée

115 g de farine

50 cl de lait

1 pincée de sel

Préparation:

1- Préchauffer le four à 150°C.

Faire fondre le beurre dans une casserole.



2- Séparer les blancs des jaunes et réserver les blancs. Fouetter les jaunes avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.



3- Ajouter dans cet ordre et en mélangeant à chaque fois: le beurre fondu, le

cacao, la noix de coco, la farine et le lait.





4- Monter les blancs en neige ferme en ajoutant la pincée de sel. Ajouter les blancs en 3 fois dans la préparation. Mélanger en cassant légèrement les blancs. Comme tous les gâteaux magiques, l'appareil est très liquide.



5- Verser dans un moule et enfourner pour 50 min. Laisser refroidir et mettre au réfrigérateur pour au moins 3 heures. Le sortir du frais 30 à 45 min avant de le déguster.





