

GÂTEAU A LA NOIX DE COCO

Ingrédients :

- 4 œufs
- 130 g Sucre
- 1 Yaourt de Coco
- 100 g Huile de tournesol
- 50 g noix de coco râpée
- 140 g Farine
- Une pincée de sel
- 16 g de levure chimique

Décoration :

- 2 cuillères à soupe de confiture de Lait
- 2 cuillères à soupe de noix de coco râpée

Préparation :

1. Ajoutez le sucre et les œufs dans un bol et les mélanger avec des fouets électriques jusqu'à obtenir un mélange mousseux et blanchâtre.
2. Ajouter la noix de coco, l'huile et le yaourt et mélanger le tout.
3. Incorporer la farine, la levure et le sel puis mélanger.
4. Verser le mélange dans un moule de 22-24 cm préalablement beurré et saupoudré de farine.
5. Faire cuire au four préchauffé à 200°C pendant 30 à 35 minutes.
6. Laisser refroidir à l'extérieur du four pendant environ 15-20 minutes et démouler lorsqu'il est encore tiède.
7. Chauffer la confiture de Lait quelques secondes au micro-ondes et, à l'aide d'un pinceau, répartir la confiture de Lait sur toute la surface du gâteau et saupoudrer de noix de coco râpée.