

Gâteau moelleux à la noix de coco au magimix

Informations

Préparation : 4 min	Cuisson : 45 min	Durée : 49 min	Difficulté : 3/10
Ingrédients : 7	Etapes : 6	Astuces : 11	

Ingrédients

200g de lait de coco
185g de farine
150g de sucre en poudre
125g de beurre
75g de noix de coco râpé
2 oeufs
1 sachet de levure chimique

Etapes

Â»

Préchauffer le four sur 180°C.

Â»

Mettre le beurre dans le bol du thermomix et régler 2 minutes 70°C vitesse 2 pour obtenir du beurre fondu.

Â»

Ajouter le lait de coco, 50g de noix de coco râpé, la farine et mixer 30s vitesse 3.

Â»

Ajouter le sucre, la levure et les oeufs et programmer 30s vitesse 4.

Â»

Mettre dans un moule à manqué de 25cm de diamètre et enfourner 45 minutes chaleur tournante.

Â»

A la sortie du four, laisser refroidir et parsemer de noix de coco râpé le gâteau.