

GÂTEAU MOELLEUX à LA COCO



Temps de préparation: 3mn - Temps de cuisson: 40mn - Nombre de portions: 8

Ingrédients:

- pour le moule Beurre
- 250g Farine
- 250g Sucre
- 120g Huile de tournesol
- 3 Oeufs
- 120g Yaourt coco
- 1 pincée Sel
- 1 sachet Levure chimique
- 30g Miel liquide

Préparation:

- Préchauffer le four à 180°
 - Beurrer le moule (26-28 cm)
 - Mettre dans le bol, la farine, 100g de poudre de coco, le sucre, l'huile, les œufs, le yogourt et le sel et mélanger 2 minutes/ vitesse 5.
 - Ajouter la levure chimique et mélanger 10 secondes/ vitesse 4/ à sens inverse.
 - Placer le mélange dans le moule. Puis enfourner 40 minutes à 180°
 -
- Laisser refroidir sur une grille. Puis badigeonner de miel le dessus du gâteau puis saupoudrer de poudre de coco.