

GÂTEAU CHOCO-COCO



Temps de préparation: 30mn - Temps de cuisson: 15mn - Nombre de portions: 36

Ingrédients:

- 400g Sucre
- 450g Farine
- 40g pour le gâteau et 30g pour le glaçage Cacao en poudre
- 1 sachet poudre à lever chimique
- 2 pincées Sel
- 300g pour le gâteau et 70g pour le glaçage Beurre mou
- 5 oeufs
- 430g Lait
- 100g Eau
- 100g Noix de coco râpée

Préparation:

- Préchauffer le four à 200°C. Chemiser une plaque de papier cuisson.:

Mettre le sucre dans le bol de mixage, pulvériser 20 sec/vitesse 10, en transvaser 250 g dans un récipient et réserver pour le glaçage.

- Ajouter au sucre pulvérisé resté dans le bol de mixage la farine, le cacao, la poudre à lever, la vanille, le sel, le beurre, les œufs et le lait et mélanger 50 sec/vitesse 4.5 en s'aidant de la spatule. Étaler la pâte sur la plaque chemisée, lisser.

- Nettoyer le bol :

Cuire le gâteau 15 minutes (200°C) tout en bas du four. Retirer et laisser tiédir 5 minutes. Pendant ce temps, préparer le glaçage.

- Mettre le beurre dans le bol de mixage et faire fondre 2 min/50°C/vitesse 1.

- Ajouter le sucre pulvérisé réservé (250 g), le cacao, la vanille et l'eau, mélanger 10 sec/vitesse 4. Démouler le gâteau en le retournant sur une nouvelle feuille de papier cuisson, décoller le papier du dessus, remettre le gâteau dans la plaque en le faisant glisser avec le papier du dessous. Verser le glaçage sur le gâteau encore chaud et le répartir avec le dos d'une cuillère. Parsemer de noix de coco râpée et laisser refroidir sur une grille à pâtisserie. Couper le gâteau en 36 rectangles.