

CAKE NOIX DE COCO & BANANE



Temps de préparation: 15mn - Temps de cuisson: 50mn - Nombre de portions: 8

Ingrédients:

- 80g Beurre
- 100g Sucre
- 2 Oeufs
- 200g Lait de coco
- 200g Farine
- 50g Noix de coco râpé
- 2cc Levure chimique
- 1 pincée Sel
- 2 Bananes

Préparation:

- Préchauffez le four à 180 °C
- Placez 80g de beurre en cube dans le bol, faites-le fondre 3 min/100°C/vitesse 1.
- Ajoutez 100g de sucre, 2 œufs, 200g de lait de coco, 200g de farine d'épeautre 50g de noix de coco râpée, 2cc de levure et 1 pincée de sel puis mixez 20 sec/vitesse 6.
- Versez la pâte dans le moule beurré, puis déposez les bananes coupés dans la longueur par dessus.
- Cuire au four 45 min environ. Vérifiez la cuisson du cake en y plantant un couteau pointu : la lame doit ressortir sèche. Servez tiède ou froid.