

Gâteau moelleux au lait de coco

Recette proposée par Nicolas, Economique, Pour 6 personnes

Préparation: 15 minutes Cuisson: 40 minutes

Simple et rapide, vous pourrez partager ce gâteau très moelleux au lait de noix de coco avec vos amis. Il se marie très bien avec un thé ou un café pour le quatre heure.



Les ingrédients:

- 3 oeufs
- 175g de sucre
- 200g de farine
- 100g de beurre
- 1 sachet de levure chimique
- 20cl de lait de coco

Comment faire:



1) On commence par casser les 3 œufs dans un grand bol et on ajoute les 175g sucre. Puis on mélange énergiquement avec un fouet, ou avec un batteur électrique... -



2) ...Jusqu'à ce que le mélange blanchisse. -



3) On rajoute les 200g de farine et la levure chimique. -



4) On mélange à nouveau en faisant attention à ne pas faire des grumeaux. -



5) On rajoute les 20cl de lait de coco. -



6) On fait fondre les 100g de beurre dans un petit bol au micro onde, ou bien dans une casserole à feux très doux. -



7) On incorpore le beurre à la préparation et on mélange le tout. Voila, notre pâte est prête à être mise dans un moule. -



8) Pour un démoulage sans problème: C'est pas compliqué, je met l'équivalent d'une cuillère à soupe d'huile dans le moule. Je répand cette huile sur toutes les parois à l'aide d'un pinceau, ou bien avec mon doigt... Et je saupoudre de farine. -



9) Je vide la préparation dans le moule. Je met au four à 180°C pendant 35 minutes. Pour vérifier la cuisson: je plante un couteau dans le gâteau, si la lame ressort sèche, le gâteau est cuit, sinon je remet à cuire 5mn de plus. -



10) Voila, notre gâteau est cuit. On laisse un peu refroidir et on le démoule. Pour la décoration, on peut saupoudrer de sucre glace. -



**Cette recette vous a plu ?
N'oubliez pas de laisser un
commentaire et une note sur le site.
Merci.**

Scannez ce QrCode et retrouvez la
recette en ligne !