

Une recette du Potager à la Marmite !

Mini-Cakes aux Fraises et à la Noix de Coco



Ingrédients (pour 8 mini-cakes):

- 150g de fraises
- 120g de noix de coco râpée
- 100g de beurre
- 120g de sucre
- 1 sachet de sucre vanillé
- 2 oeufs
- 1,5 dl de lait
- 100g de farine
- 2 cuil. à café de poudre à lever

1. Préchauffer le four à 180°C.
2. Emincer les fraises, puis les saupoudrer d'une cuil. à soupe de noix de coco râpée.
3. Avec un batteur électrique, travailler le beurre, le sucre et le sucre vanillé durant environ 5 minutes.
4. Casser les oeufs en séparant les blancs des jaunes.
5. Ajouter les jaunes d'oeufs au beurre. Ajouter le reste de la noix de coco, le lait, la farine et la poudre à lever. Mélanger.
6. Monter les blancs en neige et les incorporer.
7. Incorporer les fraises.
8. Verser la préparation dans les moules jusqu'à env. 5 mm du bord. Les poser sur une plaque et faire cuire env. 25 minutes au milieu du four. Laisser refroidir les cakes dans leurs moules.