

Bundt cake coco-noisette

Ingrédients

200g de farine

1/2 sachet de levure chimique

75g d'huile végétale neutre

125g de lait

3 œufs

100g de sucre

5 cuil à soupe de coco râpée

85g de noisettes concassées

Préchauffez le four à 180°C.

Fouettez les œufs avec le sucre jusqu'à ce qu'ils blanchissent. Ajoutez le lait et l'huile puis incorporez la farine, la levure et la coco râpée, mélangez puis incorporez les noisettes concassées. Versez la pâte dans un moule à cake et enfournez à 180°C pendant 45 minutes.

Laissez refroidir avant de démouler et attendez patiemment l'heure du gouter!!