***Cake pamplemousse-coco***

***Pour 1 cake***

180g de farine

50g de poudre de coco

1 sachet de levure

100g de sucre

100g de beurre fondu

3 œufs

1 *pamplemousse* rose

Préchauffez le four à 180°C.

A l'aide d'une râpe prélevez le zeste du pamplemousse.

Mélangez la farine, le sucre et la levure, incorporez les œufs, le beurre fondu, le jus (s’il y a aussi de la pulpe ce n'est pas grave au contraire!!) et le zeste du pamplemousse. Ajoutez la poudre de coco, mélangez et versez la pâte dans un moule à cake.

Enfournez à 180°C pendant 40 minutes.  Laissez refroidir le cake avant de le démouler.