***Cake coco-crème de marron***

***Ingrédients***

3 œufs

50g de sucre

210g de crème de marrons,

150g de boisson coco

200g de farine

2 cuil à soupe de coco râpée

1cuil à café de bicarbonate

Préchauffez le four à 190°C.

Fouettez les œufs avec le sucre pour les faire blanchir

Incorporez la crème de marron puis la boisson coco, la farine, le bicarbonate et enfin la coco râpée.

Mélangez bien et quand la pâte est homogène versez-la dans un moule à cake chemisé ou huilé ou rien, c'est selon le moule que vous utiliserez.

Enfournez à 190°C pendant 35 à 40 minutes selon votre four (vérifiez la cuisson en plantant la pointe d'un couteau dans la pâte, elle doit ressortir propre, si ce n'est pas le cas poursuivez la cuisson pendant 5 minutes).