

GATEAU LEGER A LA NOIX DE COCO (thermomix)



Pour mon Coup de cœur du dimanche une recette de Jolynoise trouvée sur Espace-Recettes

Ingrédients :

- 3 œufs entiers
- 200 g de sucre
- 100 g de farine (T55)
- 300 g de lait
- 1/2 paquet de levure chimique
- 20 g de sucre vanillé maison
- 100 g de noix de coco
- 30 g de beurre

Préparation :

- Préchauffer le four à 175°
- Mettre tous les ingrédients dans le bol, et mélanger 1 minute à Vitesse 5
- Verser dans un moule en silicone placé sur une plaque perforée
- faire cuire pendant 30 à 35 minutes Laisser tiédir avant de démouler

Si vous réalisez une de mes recettes, dites moi ce que vous en pensez afin que je puisse apporter des améliorations

THERMOMINOUX 2018

<http://thermominoux.over-blog.com>