

GÂTEAU NOIX DE COCO ET PÉPITES DE CHOCOLAT

<https://la-super-cuisine-de-laety.over-blog.com/>

Ingrédients :

- 130g Beurre
- 120g Noix de Coco râpée
- 130g Sucre
- 100g Pépites de chocolat
- 1 Pincée de sel
- 150g Farine
- 1 Sachet de levure chimique
- 3 Oeufs

Recette :

> Préchauffer le four à 180°C

> Faire fondre le beurre

(Thermomix : 3 Min / 60°C / Vit 1)

> Mélanger le beurre fondu, la noix de coco, le sucre, la farine, la levure chimique, les oeufs, la pincée de sel et les pépites de chocolat

(Thermomix : 30 Sec / Vit 4 / Sens Inverse)

> Enfourner 35 min à 180°C