

CAKE A LA NOIX DE COCO ET AUX PÉPITES

DE CHOCOLAT

La cuisine de Laëty

la-super-cuisine-de-laety.over-blog.com

Ingrédients : (12 parts)

- 3 œufs > 70g Noix de Coco
- 85g Sucre en poudre > 15g Sucre vanillé
- 110g Beurre demi-sel > 180g Farine
- 1 sachet Levure Chimique
- 20g de Lait
- 100g Pépites de Chocolat

Recette :

- > Préchauffer le four à 180°C
- > Mélanger les oeufs, le sucre et le sucre vanillé
(Thermomix : 3 min / Vit 4)
- > Ajouter le beurre, la farine, le sachet de levure et le lait
- > Mélanger (Thermomix : 1 min / Vit 5)
- > Rajouter les pépites de Chocolat et la Noix de Coco
- > Mélanger (Thermomix : 20 Sec / Sens Inverse / Vit 2)
- > Préchauffer le four à 180°C > Transvaser dans un moule à cake
(J'ai utilisé le moule Cake Hora de chez Guy Demarle)
- > Mettre au four 40 min à 180°C
- > Laisser refroidir avant de démouler et de le couper