

Le Gâteau Moelleux à la Noix de Coco

Les ingrédients nécessaires

- 150g de noix de coco râpée
- 150g de sucre en poudre
- 100g de farine de blé
- 3 œufs frais
- 200ml de lait de coco
- 50g de beurre fondu
- 1 sachet de levure chimique
- 1 pincée de sel

Matériel de cuisine

- Un moule à manqué de 22 cm
- Un grand saladier
- Un fouet manuel
- Une spatule en silicone
- Papier cuisson

Étapes de préparation

- Préchauffez votre four à 180°C (th. 6) et chemisez votre moule avec du papier cuisson.
- Dans un saladier, fouettez les œufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse légèrement.
- Ajoutez le lait de coco et le beurre fondu, puis mélangez bien à l'aide du fouet.
- Incorporez progressivement la farine et la levure chimique tamisées pour éviter les grumeaux.
- Ajoutez la noix de coco râpée et la pincée de sel, puis mélangez délicatement avec la spatule.
- Versez la préparation dans le moule et enfournez pendant 30 à 35 minutes.
- Vérifiez la cuisson avec la lame d'un couteau : elle doit ressortir propre.
- Laissez refroidir sur une grille avant de démouler.

Astuces pour un résultat parfait

- Pour une touche acidulée, ajoutez le zeste d'un citron vert dans la pâte.

- Servez ce gâteau accompagné d'un coulis de fruits rouges ou d'une boule de glace vanille.
- Conservez le gâteau sous une cloche à température ambiante pour garder tout son moelleux pendant 48h.
- Si vous aimez le croquant, saupoudrez quelques copeaux de noix de coco fraîche sur le dessus avant de servir.