

<http://piroulie.canalblog.com>



INGRÉDIENTS (avec entre parenthèses les quantités pour un gâteau plus haut)

- 185 g de farine (275 g)
- 1 sachet de levure chimique
- 50 g de noix de coco râpée (75 g)
- 200 g de sucre (300 g)
- 125 g de beurre fondu ou de margarine (185 g)
- 2 oeufs (3 oeufs)
- 25 cl de lait ou de lait de coco (35 cl)

RÉALISATION

- Préchauffer le four à 180°, tamiser la farine et y incorporer la levure
- Battre dans un saladier les oeufs et le sucre
- Ajouter le lait ou le lait de coco, le beurre ou la margarine fondu
- Ajouter la noix de coco et le farine additionnée de levure
- Verser l'appareil dans un moule à manqué de 25 cm de diamètre
- Enfourner pour 45 minutes (40 minutes pour moi avec 2 oeufs et 50 minutes avec 3 oeufs en baissant la température à 160° les 10 dernières minutes)

Remarques

- J'ai légèrement diminué la quantité de sucre qui était de 230 g dans la recette initiale car j'ai utilisé du lait de coco naturellement sucré mais avec du lait vous pouvez conservé les 230 g de sucre.
- La deuxième fois j'ai mis du rhum dans le gâteau c'était très bon (3 cuillères à soupe en diminuant la quantité de lait de coco).
- Si vous augmentez les proportions, la cuisson sera un peu plus longue : 40 minutes à th 180° puis 10 minutes à th 160°.
- Le gâteau a une texture idéale, moelleuse et fondante mais il est assez gras donc si vous aimez les gâteaux légers cette recette n'est pas pour vous !