

Gâteau a la noix de coco

Recette d'Annick FIAT

Moelleux et rapide !

1. Préchauffer le four (thermostat 5?)
2. Pendant ce temps, rassembler pour la préparation :
 - a. 2 verres et $\frac{1}{2}$ de farine
 - b. 1 sachet de levure
 - c. 1 sachet de sucre vanillé
 - d. 1 verre de sucre en poudre
 - e. 125 g de noix de coco en poudre
3. Bien mélanger le tout
4. Ajouter alors :
 - a. 3 œufs entiers
 - b. $\frac{1}{2}$ verre d'huile de tournesol
5. Bien mélanger à nouveau
6. Cuire dans un moule à manquer beurré pendant 45 min à 165°C.
7. Servir avec de la crème anglaise ou de la chantilly pour les gourmets, ou bien nature avec le café

Le mot du président : retourner marcher pour garder la ligne...



Bon appétit !