GÂTEAU AU COCO

Ingrédients;

150 gr de sucre

100 g de beurre

1 pincée de sel

4 œufs

80 gr de farine

1/2 sachet de levure

50 gr de coco râpé

Préparation:

- Préchauffer le four à 180°C. Beurrer un moule à manqué et réserver.
- Mettre le beurre ramolli , la levure chimique, le sucre, le sel, les œufs, la farine et l'amande en poudre dans un bol robot.
- Sinon mélangez le sucre et le beurre ramolli pour obtenir un mélange homogène. ensuite, ajouter au fur et à mesure les œufs, le sel, la farine, la levure et le coco râpé bien mélangé.
- Transvaser dans le moule beurré et enfourner 30 à 35 min à 180°C.
- Démouler sur une grille à pâtisserie et laisser refroidir avant de déguster.