GÂTEAU AU COCO RÂPÉ

Ingrédients :

- 50 g de farine
- 50 g de maïzena
- 100 g de coco râpé
- 170 g de sucre
- 3 œufs
- 50 g de beurre
- 50 ml de lait
- Yaourt au gout noix de coco
- 10 g de levure chimique

Préparation :

1. Préchauffer le four à 180°
2. Monter les œufs avec le sucre pendant environ 10 minutes jusqu'à obtention d'un mélange clair et mousseux.
3. Pendant ce temps, faire fondre le beurre au bain-marie ou au micro-ondes et laisser refroidir.
4. Lorsque les œufs et le sucre sont bien montés, ajouter le pot de yaourt, le lait et le beurre fondu précédemment.
5. Mélanger toujours du bas vers le haut pour ne pas démonter le mélange et bien mélanger tous les ingrédients.
6. Ajouter maintenant de la farine, de la fécule de maïs et de la levure tamisée pour éviter la formation de grumeaux, puis ajouter le coco râpé.
7. Verser le mélange obtenu dans un plat préalablement beurré et fariné.
8. Faire cuire le pendant 30-40 minutes dans le préalablement chauffé.
9. Au bout de 30 minutes, le gâteau devrait être bien cuit, mais cela dépend du four, assurez-vous qu'il est cuit à

l’intérieur, sinon continuez la cuisson pendant 5 à 10 minutes. Saupoudrer la surface du gâteau avec du coco râpé.