

Gâteau à la noix de coco et citron vert

Ingrédients

100 gr de beurre 1/2 sel mou
2 oeufs moyens
50 gr de cassonade
120 gr de farine
1/2 sachet de levure chimique
1 cc de bicarbonate
50 gr de noix de coco
50 ml de jus de citron vert + zeste

Mélanger la farine, la levure, le bicarbonate, la noix de coco et le zeste

Fouetter le beurre avec le sucre

Ajouter les oeufs un à un

Ajouter en alternant le mélange farine et le jus de citron

Verser dans un moule (le mien était un peu grand)

Cuire four chaud 200° pendant 20 mn puis baisser la température à 180° et poursuivre la cuisson pendant 15 mn



<http://atablecheznatt.canalblog.com>