Cake noix de coco chocolat

Source le Petrin (<http://sandrakavital.blogspot.com/2008/11/mini-cakes-coco-eclats-de-chocolat.html>)

Ingrédients

- 4 œufs
- 250g de sucre
- 200g de crème liquide
- 300g de farine
- 7g de levure chimique
- 150g d'huile neutre type tournesol
- qs de rhum (facultatif)
- 60g de noix de coco râpée
- 100g de pépites de chocolat noir

Préparation

Préchauffer le four th 6 (180°C).

Dans un grand saladier, fouetter les œufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange devienne bien mousseux. Ajouter la crème, fouetter pour la mélanger à l'appareil puis ajouter la farine et la levure et les incorporer dans les liquides avec une cuillère en bois. Mélanger jusqu'à ce que la pâte soit lisse sans grumeaux.

Verser l'huile petit à petit (et le rhum) en continuant à mélanger jusqu'à obtenir une pâte homogène. Ajouter la noix de coco, mélanger puis incorporer le chocolat noir. Répartir la pâte dans les moules, enfourner et cuire environ 35 min ou jusqu'à ce qu'un cure-dents introduit au centre du gâteau ressorte propre. Laisser tiédir avant de démouler .

PòmPòmNèss

<http://pompomness.canalblog.com>