

Gâteau aux pommes-coco



Un gâteau moelleux, aux pommes fondantes, parfait pour accompagner un café ou un thé

3 œufs

4 pommes

40g de noix de coco râpée

160g de farine

40g de beurre fondu

1 yaourt nature

100g de sucre semoule

1 sachet de levure chimique

Une càs de sucre glace pour décorer

Commencer par battre les œufs entiers avec le sucre, ajouter le yaourt et le beurre, mélanger

Ajouter la noix de coco

Incorporer petit à petit la farine et la levure

Enfin ajouter les pommes coupées en petit dés

Verser la préparation dans un moule beurré et fariné

Saupoudrer le dessus de sucre glace.

Mettre dans un four préchauffé à 180°C pendant 30 min environ

(Surveiller la cuisson)

Laisser le gâteau refroidir avant de le démouler

vous pouvez découper ce gâteau en portions individuelles et les servir dans des caissettes en papier..