

CAKE AU LAIT DE COCO ET CHOCOLAT



- 300 g de farine
- 175 g de sucre
- 62,5 g de noix de coco râpée (soit la moitié du paquet)
- 1 sachet de levure
- 100 g de pépites de chocolat
- 100 g de beurre fondu
- 30 cl de lait de coco
- 2 oeufs

Tout d'abord mélangez les ingrédients solides, ce qui va permettre aux pépites de chocolat d'être bien enrobées de farine ce qui va éviter qu'elles ne tombent dans le fond du moule... Puis ensuite on mélange, les ingrédients liquides... On assemble le tout...

On verse dans un moule à cake assez grand ou dans des moules à muffins...

On le laisse cuire environ 1 heure (dans le moule à cake) à 180° C (160°C pour moi)...

On se retrouve alors avec un cake bien charnu, avec des pépites bien réparties...

Source : Marmiton