

Le Cake Coco & Choco

Ingrédients :

2 oeufs

85 g de sucre roux

1 yaourt

150 g de farine

1 cuiller à café de bicarbonate (ou sachet de levure chimique)

10 cl d'huile de tournesol

100 g de noix de coco râpée

200 g de chocolat

1 cuiller à soupe de sirop de vanille



Préchauffer le four th. 6 ou 180 C.
Hacher le chocolat.

Fouetter les oeufs et le sucre.

Ajouter le yaourt, la farine puis le bicarbonate. Bien mélanger.

Incorporer le sirop de vanille.

Ajouter l'huile petit à petit.

Incorporer le chocolat et la noix de coco.

Verser dans un moule à cake beurré si nécessaire...

Enfourner pour 45 minutes.