



Cake marbré au chocolat



FACILE ET BON MARCHÉ

Préparation : 20 min - Cuisson : 50 min

INGREDIENTS (pour un moule de 24 cm)

- 3 œufs
- 200g de farine à levure incorporée (ou 200g de farine + 5g de levure)
- 50g de sucre en poudre
- 100g de sucre glace
- 250g de beurre
- 160g de noix de coco en poudre
- 7,5g de coriandre en poudre
- 18cl de lait entier

PREPARATION

- Mettez le beurre à ramollir un moment.
- Mélangez le sucre glace, le sucre en poudre, et le beurre jusqu'à ce que le mélange devienne blanc et homogène.
- Tout en continuant à battre, ajoutez les œufs un à un, puis la noix de coco, la coriandre, et le lait. Mélangez jusqu'à ce que cela soit homogène.
- Préchauffez le four à 180°C.
- Ajoutez la farine et la levure au mélange précédent, remuez bien avec une cuillère en bois.
- Beurrez le moule si nécessaire et versez-y la pâte. Mettez au four pendant 35 à 40 min.
- Démoulez le cake et laissez-le refroidir sur une grille puis enveloppez-le d'un film alimentaire jusqu'au moment de servir.

