

Cake au chocolat et noix de coco

Ingrédients :

3 œufs
150g de farine
1 sachet de levure chimique
12cl de lait
5cl d'huile neutre
100g de chocolat au lait
50g de noix de coco râpée

Pour la finition :

100g de chocolat noir
1 grosse poignée de coco râpée

Mélangez les œufs et la farine avec la levure. Ajoutez le lait et l'huile.
Mélangez bien et faites attention de ne pas faire de grumeaux. Finissez par le chocolat au lait fondu et la noix de coco râpée. Mélangez délicatement.
Versez dans des moules à cake beurrés et farinés.
Faites cuire 35-40min à 180°. Une pique plantée dedans doit ressortir sèche.

Une fois refroidis, trempez les dans le chocolat noir fondu et déposez sur une feuille de papier cuisson le temps que le chocolat cristallise.
Mettez la noix de coco râpée dans une assiette creuse. Chauffez le dessus des cakes au chalumeau légèrement et trempez les dans la noix de coco. Laissez sécher.