

Coconut Bread Cake

(IG bas)



Pour 1 beau cake :

4 gros œufs

75 g de farine de coco + 75 g de poudre d'amande

75 g de farine T80 à T150 (au choix)

75 g de noix de coco râpée

150 g de compote de pommes sans sucre ajouté

330 g de lait de coco + 75 g de miel liquide (ou sirop d'agave)

1/2 CC de sel + 1 CC de bicarbonate de sodium

- Préchauffer le four à 180°C.
- Mélanger les ingrédients secs (farines, poudre d'amandes, noix de coco râpé, sel et bicarbonate).
- Ajouter les œufs, le miel et la compote et terminer par le lait de coco.
- Bien mélanger et verser la pâte dans un moule à cake, de préférence, en silicone (sinon, n'hésitez pas à tapisser le moule avec du papier cuisson).
- Cuire pendant 50 minutes, à 180°C (ça va gonfler un peu).
- Démouler sur une grille et laisser refroidir.

BFF
Sandra