

Gâteau à la noix de coco

Ingrédient pour 10 personnes

200 gr de beurre
375 gr de sucre en poudre
6 œufs
180 gr de farine
1 sachet de levure
270 gr de noix de coco

La recette



- 1/ A l'aide d'un batteur électrique, battez le sucre et le beurre pour qu'il blanchisse et devienne crémeux.
- 2/ Ajouter les œufs un à un, puis la farine et la levure. Ensuite ajouter la noix de coco et battez le tous à nouveau.
- 3/ Beurré un moule a gâteau (si possible carré) puis versez la pâte a l'intérieur. Avec une spatule lisez la surface du gâteau.
- 4/ Cuir environ 40 minute à 180°.

La bonne recette de guitoune