

Cake noix de coco TM

Ingredients
250g d'eau de coco
2 oeufs
60g d'huile de coco
200g de farine
90g de sucre
90g de noix de coco râpée
10g de levure chimique
Glaçage
150g de sucre glace
30g d'eau de coco

Étape de la recette

Prchauffer le four 180C

Dans le bol mettre l'eau de coco, es oeufs et l'huile de coco 15s/vitesse 3

Ajouter la farine, la noix de coco rpe, le sucre et la levure 25s/vitesse 3

Enfourner pendant 35 minutes

Laisser refroidir avant de dmouler

Glaçage

Mlanger ensemble l'eau de coco et le sucre glace

Napper le cake froid

@ 2021 - 2026 | Tous droits réservés | https://tout-gourmand.fr | Création https://lesage-david.fr