



Le coco et citron vert

Ingredients

3 oeufs
140g de sucre
200g de farine
8g de levure chimique
100g de noix de coco râpée
90g de lait de coco
30g de jus de citron vert
le zest de 2 citrons vert
150g de beurre mou

Étape de la recette

Préchauffer le four à 180°C

Fouetter ensemble le beurre mou, le zest des citrons vert et le sucre pour obtenir une préparation mousseuse

Incorporer les 3 oeufs

Verser le lait de coco, le jus de citron vert et mélanger

Ajouter la coco râpée, la farine, la levure chimique et mélanger

Verser la pâte dans un moule à cake d'environ 20cm

Enfourner 45 minutes