

GATEAU A LA NOIX DE COCO

RECETTE N°5959

NOTATION

- Prix : 6/10
- Difficulté : 3/10
- Originalité : 3/10

NOMBRES DE PERSONNES

- Pour 6 personnes

TEMPS DE REALISATION

- Préparation : 10 minutes
- Cuisson : 30 minutes

INGREDIENTS NECESSAIRES

- 100 g de beurre
- 100 g de sucre en poudre
- 2 jaunes d'

MATERIELS INDISPENSABLES

- batteur
- électrique
- fouet
- fouet électrique
- cuillère à soupe
- moule à manqué

COMMENTAIRES

[Lire les commentaires](#)

PHOTOS



6 ETAPES A SUIVRES

01. Travaillez 100 g de beurre en crème, ajoutez 100 g de sucre en poudre et 2 jaunes d'oeufs.
02. Fouettez le mélange au batteur électrique jusqu'à ce qu'il soit mousseux.
03. Ajoutez 100 g de pulpe de noix de coco râpée, mélangez bien, joignez encore 100 g de noix de coco et mélangez à nouveau.
04. Incorporez ensuite peu à peu et en alternant 3 c à soupe de farine et les blancs de oeufs battus en neige.
05. Versez la pâte dans un moule à manqué beurré et faites cuire 30 mn environ au four à 200°C.
06. Vérifiez la cuisson, démoulez et laissez refroidir.

NOTES PERSONNELLES
