



Cake noix de coco

Ingredients

250g d'eau de coco
200g de farine
3 oeufs
10g de levure chimique
90g de noix de coco râpée
90g de sucre
60g d'huile de coco

Glaçage

150g de sucre glace
30g d'eau de coco

Étape de la recette

Préchauffer le four à 180°C

Mélanger ensemble l'eau de coco, les oeufs et l'huile de coco

Ajouter la farine, la levure, le sucre, la noix de coco râpée et mélanger

Enfourner 35 minutes

Laisser refroidir avant de démouler

Glaçage

Mélanger ensemble l'eau de coco et le sucre glace

Napper le cake froid