



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

Préchauffer le four à 180°C

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

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

Enfourner pendant 35 minutes

Laisser refroidir avant de démouler

Glaçage

Mélanger ensemble l'eau de coco et le sucre glace

Napper le cake froid