

Gâteau à la noix de coco

sans soja

Ingrédients

- 300g farine d'épeautre type 630 (T ...) ou de farine de blé type 550 (T ...)
- 1 ½ c.c. levure chimique
- 150g sucre (de canne)
- 20g noix de coco râpée
- 20g flocons de noix de coco
- ½ c.c. poudre de vanille bourbon ou 1 c.c. de sucre vanillé bourbon
- 400ml lait de coco

Préparation

- Mélanger les ingrédients secs avec une cuillère dans un grand récipient.
- Ensuite ajouter le lait de coco et bien mélanger.
- Préchauffer le four à 180 °C chaleur supérieure et de sole.
- Huiler un moule à cake, y mettre la pâte et cuire le gâteau pendant environ 45 minutes.
- Laisser refroidir pendant quelques minutes et démouler soigneusement.

Suggestion : Au lieu du gâteau, on peut aussi faire des **muffins** ce qui est même plus rapide (environ 25 minutes).

Gâteau à la noix de coco

sans soja

Ingrédients

- 300g farine d'épeautre type 630 (T ...) ou de farine de blé type 550 (T ...)
- 1 ½ c.c. levure chimique
- 150g sucre (de canne)
- 20g noix de coco râpée
- 20g flocons de noix de coco
- ½ c.c. poudre de vanille bourbon ou 1 c.c. de sucre vanillé bourbon
- 400ml lait de coco

Préparation

- Mélanger les ingrédients secs avec une cuillère dans un grand récipient.
- Ensuite ajouter le lait de coco et bien mélanger.
- Préchauffer le four à 180 °C chaleur supérieure et de sole.
- Huiler un moule à cake, y mettre la pâte et cuire le gâteau pendant environ 45 minutes.
- Laisser refroidir pendant quelques minutes et démouler soigneusement.

Suggestion : Au lieu du gâteau, on peut aussi faire des **muffins** ce qui est même plus rapide (environ 25 minutes).