

# Gâteau au lait de coco (express)



www.audalacuisine.com

- ✓ **Préparation** : 5 minutes
- ✓ **Cuisson** : 25 à 30 minutes

## ✓ **Ingrédients**

### **pour 8 personnes :**

- 250 g de farine
- 1 sachet de levure chimique
- 4 œufs
- 200 g de sucre complet
- 4 cuillères à soupe de miel
- 300 g de lait de coco
- 3 cuillères à soupe de noix de coco râpée



## ✓ **Préparation :**

Préchauffez le four à 180°C (chaleur tournante).

Dans un saladier, fouettez les œufs avec le sucre et le miel. Ajoutez la farine et la levure chimique. Bien mélangez.

Versez le lait de coco et mélangez de nouveau.

Versez dans un moule à manqué beurré et fariné et saupoudrez de noix de coco râpée.

Enfournez pour 25 à 30 minutes. Vérifiez la cuisson avec la pointe d'un couteau.

Dégustez froid avec un coulis de chocolat chaud.

www.audalacuisine.com