

LE GATEAU CHOCOLAT COCO

Les ingrédients :



50g de farine



200g de sucre

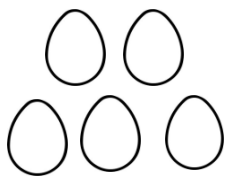


200g de noix de
coco râpée

1 cuillère à café



1 tablette
(200g)



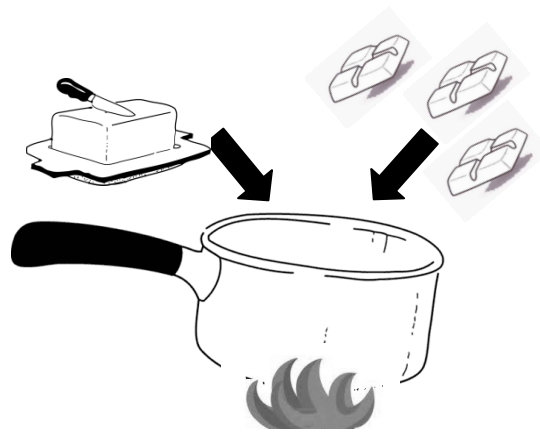
5 œufs



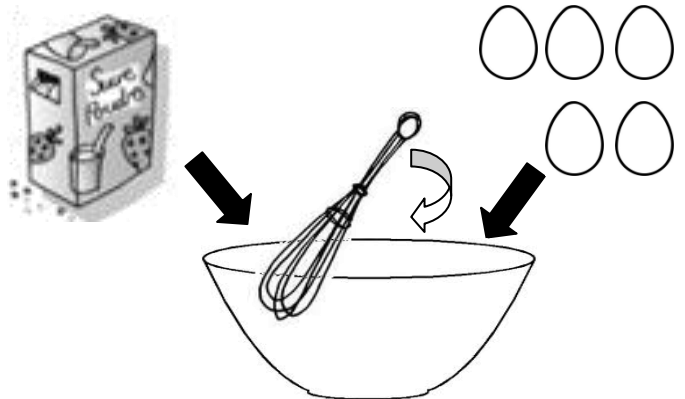
200g de
beurre

1 Faire fondre le beurre et le
chocolat fondu cassé en
morceaux dans une casserole.

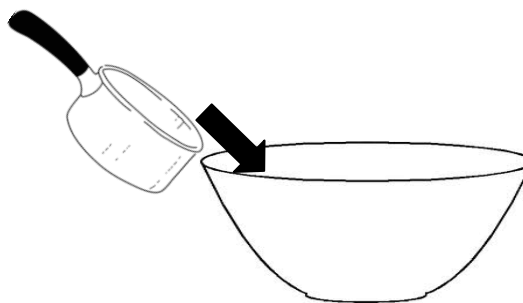
(Laisser tiédir.)



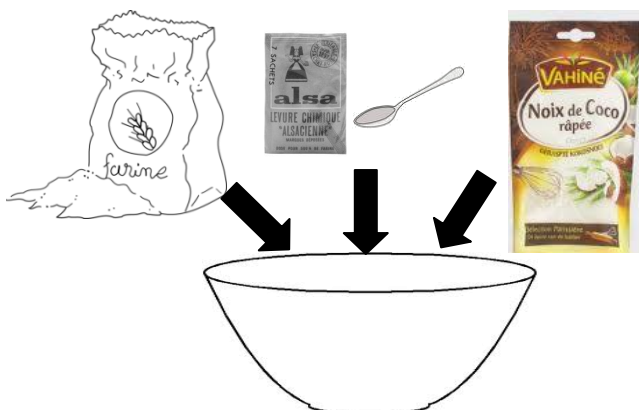
2 Fouetter le sucre et les œufs
jusqu'à l'obtention d'un mélange
blanc et mousseux.



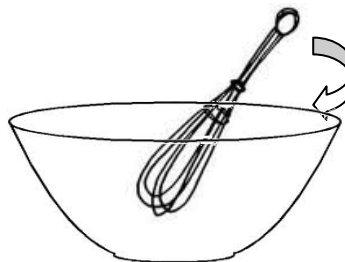
3 Ajouter la préparation chocolat et beurre fondu.



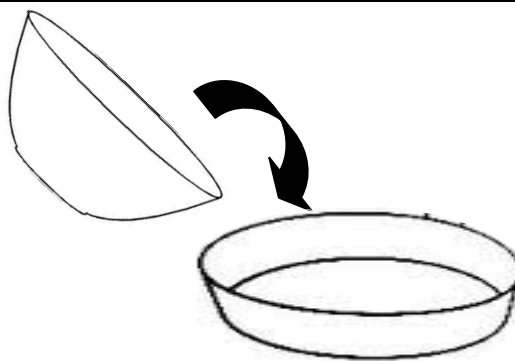
4 Ajouter la farine, la levure et la noix de coco râpée.



5 Mélanger.



6 Verser la préparation dans le moule.



7 Mettre au four à 190°C pendant 50 min.

