

*Gâteaux*

# Gâteau à la noix de coco



**55 min** **15 min** **30 min** **10 min** **562**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients  
pour **10** personnes

### Ingrédients pour le gâteau

300 g **Sucre semoule**  
 5 **Oeuf(s) entier(s)**  
 20 cl **Huile d'arachide**  
 200 g **Farine**  
 200 g **Noix de coco rapée**  
 30 cl **Lait demi-écrémé**  
 50 g **Maïzena**  
 1 c. à soupe **Extrait de vanille**  
 1 sachet(s) **Levure chimique**  
 1 c. à café **Sel**

## Étape 1

Préparation de la pâte à gâteau

- 1 Préchauffer le four à 170 °C (Th. 5-6).
- 2 Dans le bol du robot, verser la farine, la noix de coco, la maïzena, la levure chimique et le sel. Mélanger au fouet.
- 3 Placer le bol sur le robot et mélanger à vitesse moyenne.
- 4 Quand les ingrédients secs sont bien mélangés, ajouter l'huile en filet.
- 5 Arrêter le robot, racler la feuille et la cuve, puis le redémarrer.
- 6 Casser les oeufs dans un bol, les ajouter aux autres ingrédients tout en laissant tourner le robot à faible vitesse. Racler la cuve entre chaque ajout.
- 7 Une fois les oeufs bien incorporés, ajouter le lait en deux ou trois fois.
- 8 Puis ajouter la vanille, le sucre, mélanger rapidement puis arrêter le robot. Bien racler la feuille.
- 9 Retirer le bol du robot et mélanger la préparation à la maryse.
- 10 Répartir la pâte dans trois moules à manqué dont le fond a été préalablement chemisé de papier sulfurisé.
- 11 Faire cuire au four pendant 25 à 30 minutes.

## Étape 2

### Dressage

- 1 Vérifier la cuisson des gâteaux. Pour cela, insérer un cure-dent au centre, il doit ressortir propre.
- 2 Les sortir du four et les laisser refroidir dans leur moule pendant 5 à 10 minutes.
- 3 Passer une spatule sur les bords pour décoller les gâteaux, puis les démouler. Dresser sur une assiette.