



Petits gâteaux

Petits cakes tout coco



45 min	15 min	30 min	0	273
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISON	REPOS	CALORIES

Ingrédients
pour **8** personnes

Étape 1

Préparation de la pâte à cake

- 1 Verser dans le bol du batteur le beurre, il doit être bien mou, et le sucre. Battre jusqu'à obtenir un mélange homogène et blanc.
- 2 Ajouter les oeufs un par un et les incorporer à la pâte à chaque fois.
- 3 Dans un bol, mélanger la farine et la levure.
- 4 Verser dans le batteur et mélanger jusqu'à obtenir une pâte homogène et mousseuse.
- 5 Mélanger la noix de coco déshydratée et le Malibu dans un bol.
- 6 Ajouter le contenu du bol dans le batteur et battre une dernière fois.

60 g **Noix de coco rapée**
3 c. à soupe **Malibu**
120 g **Sucre semoule**
150 g **Farine**
3 unité(s) entière(s)
Oeuf(s) entier(s)
60 g **Beurre**
10 g **Levure chimique**
1 **Beurre**

Étape 2

Cuisson

- 1 Verser la pâte dans 8 petits moules individuels (il est possible de réaliser la recette en plusieurs fois) préalablement beurrés et enfourner dans un four préchauffé à 180°C (Th.6) pendant une trentaine de minutes.

Étape 3

Dressage

- 1 Sortir les petits cakes du four et laisser refroidir.
Déguster tiède ou froid.