

MOELLEUX NOIX DE COCO & CITRON



Recettes100faim.fr

Ingrédients :

- 3 œufs
- Farine semi-complète (ou blanche type 55) 150g
- Levure chimique ou bicarbonate de sodium de cuisine
- Noix de coco râpée 50g
- 2 citrons jaunes (≈ 60 mL de jus + zestes)
- Sucre de coco (ou rapadura, muscovado, roux ou blanc) 50g
- Huile de coco ou tournesol 25g
- Lait de coco en brique 100mL

+ de conseils & d'astuces sur le blog !

Préparation : 15 minutes | Cuisson : 30 minutes
Pour 1 gâteau (moule rond de 18 cm)

1. Préchauffer le four à **180°C**.
2. Séparer les jaunes des blancs et monter les **blancs en neige**. Réserver.
3. Dans un autre saladier : fouetter les jaunes d'œufs, le sucre.
4. Laver les citrons. Récupérer les **zestes** et les **presser**. Ajouter les zestes et le jus au mélange précédent.
5. **Verser** l'huile végétale et le lait de coco et fouetter.
6. Ajouter la farine et la levure ou le bicarbonate et **fouetter** pour obtenir un mélange homogène.
7. À l'aide d'une **spatule en silicone**, **ajouter** les blancs en neige et les incorporer à la pâte.
8. **Verser** la pâte dans un moule rond de **18 cm** de largeur et enfourner ≈ **30 minutes** (le temps de cuisson peut varier selon les fours).
9. À la sortie du four, laisser **reposer** le gâteau avant de le démouler.



@Recettes100faim.fr