

Gâteau au chocolat et noix de coco râpée

TEMPS : 35 MINUTES • 04 AOUT 2020 • CHARLOTTE DE YUKA



Pour un goûter gourmand et facile à préparer, oici notre recette de gâteau au chocolat et à la noix de coco râpée ! Une part de gâteau accompagnée d'un thé vert et d'un fruit vous redonnera assez d'énergie pour tenir jusqu'au dîner

Ingrédients 10 parts

- 2 œufs
- 125g de yaourt végétal au coco (ou fromage blanc)
- 120g de farine de blé semi-complète
- 100g de noix de coco râpée
- 5cl d'huile d'olive
- 100g de chocolat noir
- 10g de levure
- Optionnel : 50g de sucre de coco (ou du sucre complet)

Préparation :

1

Préchauffez le four à 180°. Dans un saladier, mélangez les œufs, le yaourt, la farine, la noix de coco râpée, l'huile d'olive et la levure. Optionnel : ajoutez du sucre de coco.

2

Coupez le chocolat en petits morceaux et ajoutez-les à la préparation.

3

Dans un moule beurré, versez la préparation et enfournez environ 30 minutes en vérifiant avec un couteau que la lame ressorte sèche.

Bon appétit