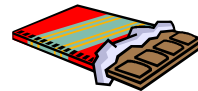




LE GATEAU « COCO ET CHOCOLAT »



INGREDIENTS

100 g de pépites de chocolat



65 g de noix de coco râpée



25 g de beurre



1 yaourt nature



2 pots de farine



2 pots de sucre



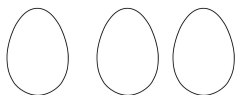
2 cuillères à soupe de sucre



2 sachets de sucre vanillé



3 œufs



1/2 sachet de levure chimique



1 pincée de sel



PREPARATION

1° Préchauffez le four à 200°C (th 7)

2° Verser le yaourt dans le saladier.



3° Faites fondre le beurre.

Lavez le pot vide, il vous servira de doseur pour quelques ingrédients.

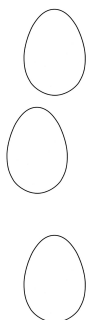


4° Ajoutez la farine et levure tamisées. Puis, ajoutez les sucres et le sel.



5° Mélangez soigneusement. Incorporez les œufs un par un. Mélangez le tout vigoureusement.

Incorporez 50 g de noix de coco, 100 g de pépites de chocolat et le beurre. Mélangez bien.



6° Beurrez et sucrez le moule. Versez-y la pâte. Recouvrez du reste de noix de coco.



7° Enfourez pendant 25 min. Au terme de la cuisson, laissez tiédir et démoulez. BON APPETIT !!!!