

Gâteau à la noix de coco et aux pépites de chocolat

Préparation :10mn

Cuisson :25 à 30mn

Ingrédients :

-6 blancs d'œufs.

-120 g de sucre

-75 g de farine

-60 g de beurre fondu refroidi

-150 g de yaourt nature

-75 g de noix de coco râpée

-pépites de chocolat noir (selon votre goût, plus ou moins 75 g)

Préparation :

Préchauffer le four à 180 degrés

Battre les blancs d'œuf en neige en ajoutant le sucre petit à petit, jusqu'à ce que le mélange soit très ferme.

Ajouter, dans l'ordre, en mélangeant délicatement à la fourchette, la farine (tamisée), le beurre fondu refroidi, le yaourt que vous aurez pris soin de brasser avant, la noix de coco, puis les pépites de cacao.

Versez la préparation dans un moule antiadhésif ou dans un moule beurré, ou dans des moules individuels.

Mettez au four 25mn environ. Vérifier donc en piquant au centre du gâteau avec un couteau pointu.

