



*Tout coco et surtout, tout moelleux et parfait pour le goûter des enfants, comme des plus grands d'ailleurs. Très facile à faire, vos enfants peuvent le réaliser seuls, avec supervision toutefois, notamment pour la cuisson. Les plus gourmand(e)s pourront saupoudrer dessus, une fois le gâteau cuit et refroidi, du sucre glace à l'aide d'une passoire fine ou du chocolat à dessert fondu au bain-marie.*

## Gâteau tout coco

### Ingrédients

- 130 g d'huile de coco
- 130 g de sucre complet
- 130 g de farine bis (semi-complète)
- 300 g noix de coco râpée
- 3 œufs
- 1/2 sachet de poudre levante
- extrait de vanille
- le jus d'1 citron

### Recette

- Séparer les blancs des jaunes d'œufs, faire monter en neige les premiers
- Mélanger les jaunes avec l'huile de coco et le sucre
- Incorporer progressivement la farine, la poudre levante, la vanille, le jus de citron et enfin, la noix de coco
- Verser dans un plat recouvert de papier sulfurisé, de préférence non blanchi, ou huilé-fariné
- Cuire au four préchauffé (160°C), environ 30 minutes (la surface du gâteau doit être dorée et la pointe de couteau plantée dedans ressortir sèche)

**Bon appétit**