

CAKE CHOCO-COCO d'Edith (rando du 6 novembre)

80g de noix de coco

50g de chocolat en poudre (type banania)

170g de sucre

150g de farine

2 gros œufs ou 3 petits

½ sachet de levure

10cl d'huile

20cl de lait concentré non sucré

Battre les œufs et le sucre en un mélange mousseux

Ajouter les ingrédients un à un

Four préchauffé à 180°

Cuisson dans un moule cake : 45mn

Cuisson dans un moule rond : 30mn