

Gâteau moelleux amandes & noix de coco

Ingédients pour un moule de 24 cm :

- 180 g de poudre d'amande
- 60 g de noix de coco râpée
- 1 pincée de sel
- 200 g de sucre roux
- 4 œufs
- 1 ½ cuillère à café d'extrait de vanille
- 1/4 cuillère à café d'extrait d'amande
- 200 g de beurre, fondu et refroidi
- Amandes effilés
- Sucre glace (facultatif)

Préparation :

Préchauffez le four à 180° C.

Mélangez la poudre d'amande, la noix de coco, le sel et le sucre.

Dans un autre saladier mélangez les œufs, l'extrait de vanille et l'extrait d'amande à l'aide d'un fouet.

Incorporez le beurre refroidi et continuez à fouetter jusqu'à ce qu'il soit absorbé.

Versez le mélange beurre-œuf sur le mélange amandes-noix de coco.

Mettez la pâte dans le moule préalablement graissé et saupoudrez les copeaux d'amandes par-dessus.

Faites cuire le gâteau pendant 40 minutes environ.

Retirez le gâteau du four et laissez refroidir dans le moule.

Lorsque le gâteau a refroidi, démoulez et saupoudrez d'un peu de sucre glace si nécessaire.

<http://philomavie.blogspot.com>