

Recettes de cuisine

de Mamie Vera

Préparation

Pour 8 personnes
Préparation 15 minutes
Cuisson environ 35 minutes

Préchauffez le four à 180°C.
Battre le beurre avec le sucre.
Ajoutez les oeufs un à un.
Rajoutez les graines de la gousse de vanille ou le sucre vanillé.
Rajoutez la farine.
Rajoutez la noix de coco râpée.
Ajoutez le rhum.
Enfourez pendant environ 35 minutes.
Démoulez sur une grille et laisser refroidir.

Source de la recette Herve Cuisine

Commentaires



Cliquez pour agrandir l'image
Un petit cake exotique léger et moelleux.
Simple et rapide à réaliser
A déguster pour le petit-déjeuner ou le goûter.
J'ai utilisé la chaleur tournante pour la cuisson.
Et ajouter un peu plus de rhum selon goût.
Vous pouvez aussi déguster ce cake avec une boule de glace.

Ajouter un commentaire



CAKE NOIX DE COCO VANILLE



Ingrédients

125g de beurre mou
125g de noix
de coco râpée
150g de sucre
3 oeufs
1 sachet de
sucre vanillé
ou bâton de vanille
75g de farine
Rhum environ
3 cuillerées
à soupe +/- selon goût



