GÂTEAU COCO-CHOCO TM 31

Total: 44min
Preparation: 4min
Temps de cuisson: 40min

6 portion/s

Facile

ACCESSOIRES DONT VOUS AVEZ BESOIN:

Spatule

Ingrédients

100 g de noix de coco râpée
150 g de farine
1 sachet de levure
120 g de sucre en poudre
100 g de de grosses pépites de chocolat noir Type Chunks
2 œufs
30 g de beurre
120 g de fromage blanc à 0%

Préparation

1. Préchauffer le four à 180°C (Th. 6)
2. Mettre le beurre dans le bol puis faire fondre **2min/90°C/Vit 2** ajouter le fromage blanc et les œufs puis mélanger **20sec/Vit3**.
3. Ajouter la farine, la levure le sucre puis mélanger **20sec/Vit3**.
4. Ajouter la noix de coco et les pépites de chocolat puis mélanger **20sec/ /Vit3**.
5. Beurrer un moule à cake avec un pinceau plein de beurre fondu.
6. Verser la pâte dans le moule à cake beurré.
7. Bien égaliser la surface avec l'aide d'une spatule ou d'une fourchette.
8. Enfourner pour 40 minutes, vérifier la cuisson en plantant une pique dans le gâteau, elle en ressortir sèche (le chocolat fondu ne compte pas...). Laisser refroidir et déguster.

"Cette recette a été publiée par un utilisateur du site Thermomix. Elle n'a pas été testée par le département recherche et développement Thermomix France. La société VORWERK France ne peut être tenue pour responsable de la création et de la réalisation de la recette proposée, notamment pour les quantités, les étapes et le résultat. Pour une utilisation optimale de votre Thermomix, veuillez vous référer uniquement au guide d'utilisation de votre appareil, en particulier pour les consignes de sécurité."

Auteur: cuisinerpassion **Source:** http://www.espace-recettes.fr