CAKE A LA COURGE MUSQUÉE DE PROVENCE ET NOIX DE COCO RÂPÉE



Ingrédients

300g de courge épluchée - 170g de sucre - 150g de noix de coco râpée
75g de farine - 100g de beurre - 3 oeufs - 1 sachet de levure
zeste d'un citron - sel

étape 1

Râper la courge, bien mélanger avec tous les ingrédients. On peut ajouter du gingembre en poudre ou de la cannelle

étape 2

Verser la préparation dans un moule à cake beurré et doublé de papier sulfurisé beurré, et faire cuire au four, pendant 40 min, à 210°c (Th 7).

étape 3

Dégustez tiède.

