 **Gâteau citron-coco**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2015/10/G%C3%A2teau-citron-coco-DSCN0514.jpg) **Pour 10 petits gâteaux**

**- 3 citrons non traités**  
**- 125 g de beurre pommade**  
**- 150g de sucre**  
**- 3 œufs**  
**- 200 g de farine**  
**- 1 sachet de levure chimique**  
**- 100 g de noix de coco râpée**  
**- sucre glace pour le décor**

**Empreintes à muffins beurrés**  
**Préchauffage du four à 180°C** [Four Chaleur tournante](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2015/09/Four-Chaleur-tournante--e1439110656131.jpg)

Travailler le beurre et le sucre pour obtenir un mélange crémeux.  
Ajouter les œufs un à un en travaillant bien entre chaque ajout.  
Râper finement le zeste d'un citron, et presser tous les citrons : On doit obtenir 150 ml de jus.  
Incorporer dans la crème au beurre, la farine et la levure, la noix de coco, le zeste et le jus de citron.  
Travailler la pâte au fouet jusqu'à ce qu'elle soit bien homogène.  
Répartir la pâte dans les empreintes en les remplissant aux ¾.  
Enfourner pour 20 minutes.  
Laisser reposer quelques minutes avant de démouler sur une grille pour les laisser refroidir.  
Saupoudrer de sucre glace avant de servir.