**Cake au lait de coco**

[Une image contenant nourriture, produits de boulangerie, pâtisserie, pain

Description générée automatiquement](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2024/07/cake-au-lait-de-coco-p1110472.jpg-r-copy.jpg) **Pour 6 Croquants-Gourmands**

**- 160 g de beurre**  
**- 3 œufs**  
**- 150 g de sucre**  
**- 200 g de lait de coco**  
**- 200 g de farine**  
**- 6 g de levure chimique**  
**- 50 g de noix de coco râpée**  
  
**1 moule à cake de 25 cm X 9 tapissé de papier cuisson**  
**Préchauffage du four à 180°C** [Position four chaleur tournante _png](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)  
  
Faire fondre le beurre et le laisser tiédir.  
Travailler au fouet les œufs et le sucre jusqu'à ce que le mélange soit bien mousseux.  
Ajouter le beurre tiède, le lait de coco, la farine, la levure et la noix de coco râpée.  
Bien mélanger pour obtenir une pâte homogène.  
Verser dans le moule à cake.  
Enfourner pour 55 minutes en vérifiant la cuisson.  
Laisser reposer quelques minutes puis démouler et laisser refroidir sur une grille.  
Il peut se savourer tout seul ou pourquoi pas accompagné d'une mousse au chocolat.  
Il en restait quelques tranches et nous l'avons trouvé encore meilleur le lendemain.