

Gâteau à la citrouille et à la noix de coco

300g de citrouille cuite et égouttée
150g de sucre
100g de farine
100g de beurre
100g de noix de coco râpée
3 œufs
1 sachet de levure
1 pincée de sel
1 zeste de citron

Mixer la citrouille cuite avec le beurre ramolli

Mélanger tous les autres ingrédients puis ajouter la citrouille et le beurre mixés.

Remuer jusqu'à obtention d'un mélange homogène.

Verser dans un moule à manqué beurré et fariné.

*Cuire à four préchauffé(th 5 /6)pendant 40mn environ
(se congèle et décongèle très bien)*

Recette de Danièle Goutefangéa