

# Recettes de cuisine

## de Mamie Vera

### Préparation

Pour 8 personnes  
Préparation 15 minutes  
Cuisson environ 35 minutes

Préchauffez le four à 180°C.  
Battre le beurre avec le sucre.  
Ajoutez les oeufs un à un.  
Rajoutez les graines de la gousse de vanille ou le sucre vanillé.  
Rajoutez la farine.  
Rajoutez la noix de coco râpée.  
Ajoutez le rhum.  
Enfourez pendant environ 35 minutes.  
Démoulez sur une grille et laisser refroidir.

Source de la recette Herve Cuisine

### Commentaires



Cliquez pour agrandir l'image  
Un petit cake exotique léger et moelleux.  
Simple et rapide à réaliser  
A déguster pour le petit-déjeuner ou le goûter.  
J'ai utilisé la chaleur tournante pour la cuisson.  
Et ajouter un peu plus de rhum selon goût.  
Vous pouvez aussi déguster ce cake avec une boule de glace.

### Ajouter un commentaire



### CAKE NOIX DE COCO VANILLE



### Ingrédients

125g de beurre mou  
125g de noix  
de coco râpée  
150g de sucre  
3 oeufs  
1 sachet de  
sucre vanillé  
ou bâton de vanille  
75g de farine  
Rhum environ  
3 cuillerées  
à soupe +/- selon goût



