

Gâteau à la brousse et noix de coco



Dessert **Facile**

Pour : 4 personnes

Préparation : 15 mn

Cuisson : 30 mn

Ce gâteau est très léger en bouche et parfumé à la fleur d'oranger. Il s'accompagne à merveille d'un coulis de fruits.

Recette proposée par : Blog [lestilleuls](#)

Ingrédients

- 2 cs d'eau de fleur d'oranger
- 2 cs de noix de coco - râpée
- 1 cs de jus de citron
- 3 cs de maïzena
- 1/2 sachet de levure chimique
- 70 g de sucre
- 3 oeufs
- 400 g de brousse

Préparation

- 1 Préchauffez le four à 180°C, thermostat 6.
- 2 Battez les œufs et le sucre au batteur électrique. Ajoutez la noix de coco, la maïzena et la levure puis mélangez avec le jus de citron et l'eau de fleur d'oranger.
- 3 Incorporez la brousse en fouettant vivement, lorsque la pâte est bien lisse et sans grumeaux, versez-la dans un moule à manqué et enfournez 30 minutes.

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

