

Recette réalisée avec le four LG DuoChef

Gâteau aux agrumes et noix de coco - pour 8/10 personnes

4 œufs
200g de sucre brun
100g de beurre doux
100g de poudre d'amande
100g de noix de coco râpée
2 cuillères à soupe de zeste de citron
2 cuillères à soupe de zeste d'orange
125ml de jus de citron
125ml de jus d'orange
250ml de lait de coco
75g de farine

- > mettre tous les ingrédients dans un bol mixer
- > mélanger jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène
- > verser dans un moule beurré et fariné
- > enfourner et programmer le four (fonction - cuisson automatique / AC5) suivre les instructions pour le poids
- > vérifier la cuisson du gâteau, il doit être légèrement doré (et la pointe du couteau doit ressortir propre)
- > sortir du four et laisser refroidir - le mettre au réfrigérateur pour qu'il soit bien frais au moment de le servir



Recette réalisée par Joelle Dubois - <http://www.auntiejofunnykitchen.blogspot.com/>