



GATEAU ANANAS COCO



Ingrédients : 50g de noix de coco râpée

200g de farine

150g de sucre

100g de beurre

2 œufs

20cl de lait

1 sachet de levure

300g d'ananas en dés

Préparation :

Mélanger le beurre et la noix de coco, puis le sucre.
Ajouter les œufs, la farine et la levure.
Et enfin, le lait et l'ananas.

Verser dans un moule à manquer.

Cuisson: 30 minutes à 200 degrés thermostat 6 / 7, à mi-hauteur.