

Gâteau à la noix de coco et à la confiture d'abricot



Ingrédients:

200g de farine
180g de sucre
1 sachet de levure chimique
4 oeufs
120g de beurre
20cl de lait de coco
50g de poudre de noix de coco
1 pot de confiture d'abricot
sucre glace

Préparation:

- Battre les oeufs entiers avec le sucre jusqu'à ce que le mélange devienne mousseux. Incorporer la farine et la levure tamisées.
- Ajouter le beurre fondu et le lait de coco en travaillant bien la pâte. Incorporer la poudre de noix de coco.
- Verser la pâte dans un moule à manqué beurré et fariné.
- Enfourner à four préchauffé à 180° pendant 45 à 50 minutes. Vérifier la cuisson en plantant une lame de couteau qui doit ressortir propre et sèche. Démouler et laisser refroidir sur une grille.
- Couper le gâteau en 2 dans l'épaisseur et garnir le fond de confiture d'abricot. Recouvrir avec la deuxième moitié du gâteau puis saupoudrer de sucre glace.