

Gâteau moelleux à la banane et à la noix de coco



Ingrédients:

3 gros oeufs
150g de sucre de canne
150g de farine
50g de poudre de noix de coco
125g de beurre
4 bananes mûres
1 demi citron
1 paquet de levure chimique

Préparation:

- Travailler les jaunes d'oeufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange soit mousseux. Ajouter les bananes écrasées à la fourchette, arrosées d'un filet de jus de citron.
- Mélanger la farine, la poudre de noix de coco et la levure. Incorporer ce mélange à la pâte.
- Battre les blancs en neige ferme puis les incorporer délicatement à la pâte en 2 fois.
- Verser la pâte dans un moule beurré et fariné. Enfourner à four préchauffé à 180°C pour 50 minutes environ.