



Cake fondant coco choco

 8 personnes |  10+35 mins |  Four | ★★★★★

INGREDIENTS

70g farine d'orge mondé
70g farine de coco
50g poudre de noisettes
300g boisson végétale
avoine
2 oeufs
30g sirop d'agave
20g huile de coco
80g pépites de chocolat
noir (70% de cacao)

REALISATION

1. Mélanger les 2 farines et la poudre de noisettes.
2. Verser la boisson végétale, casser les oeufs.
3. Ajouter le sirop d'agave.
4. Faire fondre l'huile de coco, incorporer à la préparation.
5. Ajouter les pépites de chocolat
6. Verser la pâte dans un moule à cake (24cm de long).
7. Enfourner et faire cuire 35 mins à 200°.

NOTES

Ce cake est meilleur à température ambiante.
Idéal pour un goûter avec les enfants.

