

GATEAU POTIRON COCO (pour 6 personnes)



Préparation : 45'

Matériel : 1 auto cuiseur + presse purée + 1 saladier + 1 moule + 1 cuillère en bois

Ingrédients pour 6 personnes :

- 150 g de potiron cuit à la vapeur et écrasé
- 60 g de noix de coco rapée
- 105 g de sucre
- 120 g de beurre
- 1/2 sachet de levure
- 180 g de farine
- 1/2 zeste d'orange
- 1 pincée de cardamone
- 1 pincée de gingembre moulu
- 1 pincée de sel
- 3 œufs
- 6 cl de lait de coco en boite

Préparation :

- Faire cuire à la vapeur le potiron coupé en morceau
- Mélanger tous les ingrédients dans un saladier, la pâte à gâteau sera un peu liquide, c'est normal.
- Cuire au four à 180°C (thermostat 6) pendant 40 min.
- Sortir du four, et laisser refroidir
- Si on le souhaite on nappe le gâteau de confiture d'orange en couche très légère et on saupoudre copieusement de coco râpée...