Le Savoureux CocoFraise

Ingrédients :

- 3 c. à s. de **farine de Riz** (~ 45 g)
- 4 c. à s. de **farine de Coco** (et non pas de la poudre) (~40 g)
- 4 **œufs**
- 200 g de **confiture de Fraise**[1]
- 30 cl de **lait de Noix de Coco**[2] (= 1 verre ½)
- 1 c. à s. de **purée d'Amandes complètes**
- 1 pincée de **sel**
- 1 c. à c. de **bicarbonate de soude**

Réalisation :

- **Casser** les œufs entiers dans un saladier et les **battre** énergiquement.
- **Ajouter** ensuite la confiture et la purée d'Amandes et **mélanger** efficacement.
- **Additionner** les farines, le sel et le bicarbonate de soude et les **joindre** à la préparation.
- **Verser** ensuite petit à petit le lait de Noix de Coco en mélangeant.
- **Graisser**[3] et **fariner** un moule à bords plus ou moins hauts[4] et y couler la pâte.
- **Cuire** 35 minutes à 180°C.
- Si vous avez opté pour un moule plus large que haut, vous pouvez envisager de **découper** à l'emporte-pièce des formes dans le gâteau, tels que des cœurs par exemple !
  Vous pouvez aussi **décorer** avec quelques copeaux de noix de Coco ou bien quelques gouttes de confiture. Ou les deux !

[1] La confiture remplace le sucre en poudre. En revanche, si vous utilisez une confiture dont la teneur en sucre est réduite, pensez à gouter la préparation et à ajouter un peu de sucre si nécessaire.
[2] Le lait de Coco peut être remplacé par du lait de riz. On peut également utiliser de la crème de Coco, éventuellement diluée avec du lait de Riz.
[3] Personnellement, je graisse avec un peu de graisse de Coco puis je farine. Ici avec celle de Coco également.
[4] Plus le moule est large et la préparation peu épaisse, plus la cuisson est rapide.

Aurélie Boucherie
www.theraneo.com/aurelie-b
06.42.57.84.31