

## Gâteau au yaourt et noix de coco

---

### Ingrédients

- 1 yaourt
- 3 oeufs
- 1 pot de sucre
- 2 pots de farine
- 1 pot de noix de coco
- 1/2 pot d'huile de coco
- 1/2 sachet de levure chimique
- 1 bouchon de rhum (facultatif)

### Préparation

1. Préchauffez le four à 180 degrés.
2. Fouettez le yaourt avec les oeufs et le sucre.
3. Versez la farine, la levure et la noix de coco en pluie.
4. Si besoin faites fondre l'huile de coco, puis versez-la dans la pâte. Ajoutez le rhum.
5. Mélangez bien entre deux ajouts pour obtenir une pâte homogène.
6. Versez la pâte dans un moule à manqué, chemisé au préalable si besoin.
7. Enfourez pour 30 minutes environ. Le dessus du gâteau doit être doré. On peut vérifier la cuisson à l'aide d'une pointe de couteau qui doit ressortir sèche.

---

*So foodista*