
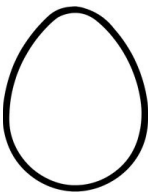
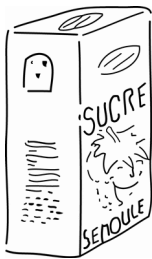
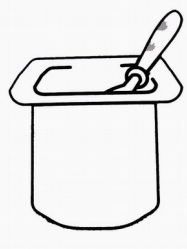


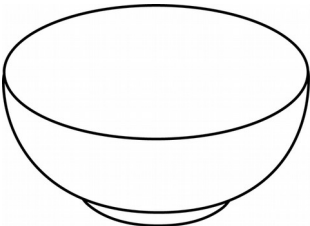
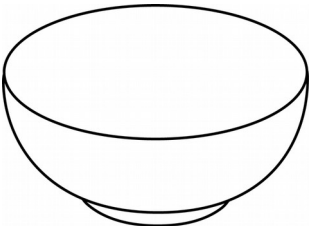



CAKE AU COCO ET AUX PEPITES DE CHOCOLAT SANS GLUTEN

INGREDIENTS

			 
2 OEUFS	170 G DE SUCRE	1 YAOURT	80 G DE FARINE de CHATAIGNE 70g de FARINE de RIZ
			
1/3 DE SACHET DE LEVURE	10 cl D'HUILE	100 G DE COCO RAPE	50 G DE PEPITES DE CHOCOLAT

 © Can Stock Photo - csp8958399	 		 
			
Préchauffer le four à 180° (th 6)	Dans un saladier, mélanger les œufs et le sucre.	Ajouter le yaourt. Mélanger	Ajouter les farines et la levure. Mélanger

 <p>920 g</p>				
				
<p>Incorporer l'huile petit à petit</p>	<p>Ajouter délicatement le coco râpé</p>	<p>Puis les pépites de chocolat</p>	<p>Beurrer et fariner un moule à cake</p>	
		<p>Variante :</p> <ul style="list-style-type: none"> * cake aux pépites de chocolat : ajoutez uniquement à la base 120g de pépites de chocolat * au coco : enlevez les pépites et vous obtiendrez un cake à la noix de coco. 		
	 <p>© Can Stock Photo - csp8958399</p>			
<p>Verser la pâte dans le moule</p>	<p>Mettre au four pendant 45 minutes</p>			