

Gâteau citron – noix de coco

Pour 12 parts

Ingrédients

Farine	300 g
Noix de coco rapée	50g
Levure chimique	1+ ½ tsp ou 6g
Sucre	250g
Huile	100ml
Lait de coco	175ml
Lait de soja	100ml
Aquafaba	100ml
Sel	1+½ tsp
Zeste de citron	de 3 citrons (3tbsp/22g)
Jus de citron	de 1 citron

Instructions

- 1) Préchauffer le four à 180°C
- 2) Mélanger les ingrédients secs dans un grand saladier
- 3) Mélanger les ingrédients liquides dans un autre saladier
- 4) Mélanger tout le contenu des deux saladiers dans un seul saladier
- 5) Chemiser moules : Etaler huile à l'intérieur des moules à la main puis tapisser le moule de farine en saupoudrant et tapotant
- 6) Verser la pâte dans les moules
- 7) Ajouter des copeaux noix de coco râpée et/ou zestes de citron sur le dessus des gâteaux (pas compris dans les quantités)
- 8) Faire cuire 35-50 min à 180°C ou jusqu'à ce qu'un cure-dent planté au centre du gâteau ressorte sec