# Gâteau Moelleux à la Noix de Coco

*Pour 6/8 personnes :*

- **440 g de sucre en poudre**
- **160 g de noix de coco râpée**
- **160 g d'eau**
- **150 g de farine**
- **125 g de beurre à température ambiante**
- **4 œufs**
- **1 sachet de levure**
- **1 citron vert**

1. Préchauffer le four à 180° en chaleur tournante.
2. Dans un saladier ou dans le bol du robot, ajouter le beurre avec 220 grammes de sucre en poudre puis battre énergiquement à grande vitesse jusqu'à obtenir une préparation mousseuse et légèrement blanchie.
3. Ajouter un à un les œufs et battre parfaitement le tout.
4. Incorporer petit à petit la farine avec la levure puis terminer par la noix de coco en prenant soin de bien mélanger.
5. Dans un moule généreusement beurré, verser la préparation puis enfourner pour 40 minutes de cuisson.
6. Pendant ce temps, ajouter dans une casserole l'eau avec les 220 grammes de sucre restant puis les zestes du citron vert. Mettre à chauffer.
7. Une fois à ébullition, baisser le feu et laisser frémir 3 minutes sans mélanger.
8. Une fois cuit, démouler le gâteau puis le disposer sur une grille.
9. Filtrer le sirop puis le verser encore chaud sur le gâteau.
10. Saupoudrer de noix de coco râpée, laisser refroidir : c'est prêt ! 

    Ce délicieux gâteau se dégustera avec une crème dessert au chocolat ou bien une crème anglaise. 
    Son moelleux exceptionnel ravira tous vos convives : c'est sûr ! 

➡️ Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation ! 😀