

Fondant aux Framboises et Noix de Coco

Nombre de personnes: 8

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

Pour la première couche :

- FRAMBOISES	40-45 surgelées
- FARINE	150g
- BAKING POWDER (FERMENT)	1 sachet
- SUCRE SEMOULE	100g
- OEUF(S)	2
- LAIT	10 cl
- HUILE D'OLIVE	3 c à soupe

Pour la seconde couche :

- SUCRE SEMOULE	3 c à soupe
- OEUF(S)	1
- BEURRE	80g
- NOIX DE COCO	2 c à soupe



Recette:

- Préchauffez le four à 180°C.
- Dans un saladier, mélangez les 2 œufs avec le sucre de la première couche. Ajoutez la farine et la levure. Incorporez ensuite le lait et l'huile. Homogénéisez le tout.
- Versez le tout dans un moule à manquer, beurré et fariné.
- Enfournez pour 15 minutes.
- Pendant ce temps, préparez la seconde couche : faites fondre doucement le beurre au micro-onde.
- Ajoutez le sucre puis l'œuf. Fouettez énergiquement et ajoutez enfin la noix de coco. Mélangez.
- Au bout des 15 premières minutes de cuisson, retirez le gâteau du four, versez la seconde couche par-dessus et replacez immédiatement au four pour 15-20 minutes supplémentaires.
- Vérifiez la cuisson avec la pointe d'un couteau.
- Démoulez directement à la sortie du four et servez chaud ou tiède.

Remarque:

Ce gâteau peut être préparé à l'avance ... dans ce cas, réchauffez les parts individuellement 20-25 secondes au micro-onde.