

Gâteau Coco-Mangue au Monsieur Cuisine

Nombre de personnes: 8

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

- SUCRE SEMOULE	110g
- OEUF(S)	3
- SUCRE VANILLE	1 sachet
- BEURRE	100g
- CRÈME FRAICHE	65g
- FARINE	125g
- BAKING POWDER (FERMENT)	1 sachet
- NOIX DE COCO	70g râpée
- MANGUE(S)	250g en cubes
- AMANDES EFFILÉES	

Recette:

- Préchauffez le four à 185°C.
- Placez le fouet dans le bol du Monsieur Cuisine. Ajoutez ensuite le sucre semoule, le sucre vanillé et les œufs. Programmez 2 min 30 sec/vitesse 3.
- Faites fondre doucement le beurre au micro-onde.
- Ajoutez-le au mélange œufs-sucre avec la crème fraîche. Programmez 2 min/vitesse 3.
- Retirez le fouet.
- Incorporez alors la farine et la levure avec la noix de coco râpée. Programmez 45 secondes/vitesse 4-5.
- Coupez les mangues en cubes.
- Beurrez un moule à manquer et chemisez-le de papier sulfurisé.
- Versez 2/3 de la pâte dans le fond du moule puis répartissez les cubes de mangue. Versez le reste de la pâte sur les fruits. Ajoutez encore quelques amandes effilées sur le sommet.
- Enfournez pour 40-45 minutes.
- A la sortie du four, laissez refroidir avant de démouler délicatement.

