

Gâteau noix de coco et citron vert

Pour 4-6 personnes :

60 ml de sucre

120 ml de lait de coco

60 ml d'huile de coco fondue

2 œufs

Le zeste d'1 citron vert non traité

125 ml de farine (75 gr)

2 ml de levure chimique

Sel

25 ml de noix de coco râpée



Glaçage :

200 ml de sucre glace (120 gr)

½ citron vert (zeste et jus)

30 ml de noix de coco râpée

Dans le **Bol mélangeur 3.25L** mélanger le sucre, le lait de coco, l'huile de coco, les œufs et le zeste du citron vert avec le **Fouet mélangeur**. Ajouter la farine, la levure, le sel, la noix de coco râpée et mélanger pour obtenir une préparation homogène. Placer le **Cercle de cuisson** au centre du **Micro Pro Grill** puis huiler légèrement d'huile de coco **le fond** et le **Couvercle** du **Micro Pro Grill** avec le **Pinceau silicone Pro**.

Verser la préparation dans le **Cercle**, placer le **Couvercle du Micro Pro Grill** en **position basse** et faire cuire environ 15 minutes à 600 watts. Laisser reposer 15 minutes. Utiliser la **Spatule Large** pour retirer le gâteau du **Micro Pro Grill** et le laisser refroidir.

Mélanger dans un **Ravier 300 ml**, le sucre glace et environ 20 ml de jus de citron vert avec la **Spatule fine** pour obtenir un glaçage bien lisse. Etaler le glaçage sur le gâteau froid, saupoudrer immédiatement de la noix de coco et des zestes de citrons vert.