

Aux Petits Bonheurs d'Ottoki...
<http://bonheursdottoki.canalblog.com/>

Recette au four micro-ondes

Gâteau choco-coco

Cuisson express : en seulement 10 min à puissance maximale....Incroyable !!!
J'ai mis la préparation chocolatée dans mon plus grand saladier en pyrex,
qui mesure 13 cm de haut...et 24 cm de diamètre.



Au fouet ou dans un robot, mélanger

100 g de sucre
200 g de farine
1/2 paquet de levure chimique
50 g de cacao Van Houten (sans sucre)
180 g de lait
140 g d'huile
3 oeufs entiers
50 g de noix de coco râpée (en prévoir aussi pour le décor)

Il ne faut pas de grumeaux.

Beurrer un moule allant au four micro-ondes. Utiliser un moule assez haut.

Cuire dans votre four micro-ondes 10 min puissance maxi (ma puissance maxi : 1000 W). La pâte va gonfler jusqu'à se détacher de la paroi et les contours vont cuire avant le milieu.

C'est simple et c'est BON !



Le recouvrir d'un nappage au chocolat...
ou l'accompagner d'une crème anglaise et le décorer.