

CAKE MANGUE & NOIX

Préparation : 15 min

Cuisson : 50 min environ



1 bonne tasse de purée de mangues (soit 2 petites mangues)

1 tasse de farine T65

1 tasse de farine complète

1/2 tasse de sucre blond de canne

1 cuillère à soupe de bicarbonate de sodium

1/2 cuillère à café de cannelle

1 cuillère à café de sel

1/4 tasse d'amandes en poudre

1/4 tasse de noix de coco en poudre

1 gros œuf battu

2 cuillères à soupe de lait fermenté

- 1 Préchauffer le four à 170°C.
- 2 Mixer les mangues en une fine purée.
- 3 Bien mélanger la farine, le sucre, le bicarbonate de sodium, la cannelle et le sel dans un grand bol. Ajouter les amandes en poudre et la noix de coco.
- 4 Dans un autre bol, mélanger l'œuf, le lait fermenté et la purée de mangue.
- 5 Ajouter au mélange de poudres et remuer juste assez pour mélanger.
- 6 Verser dans un grand moule à cake (23 x 13 cm).
- 7 Faire cuire pendant 45 à 55 min ou jusqu'à ce qu'un cure-dent inséré au centre ressorte propre.
- 8 Laisser refroidir 10 min puis démouler et attendre qu'il soit complètement refroidi avant de découper.