



Mon gâteau "kinder délice"

Ingrédients :

- 150 g farine
- 150g sucre
- 140g beurre
- 3 oeufs
- 1 sachet sucre vanillé
- 1 sachet levure chimique
- 250g chocolat noir (dont 100g pour le glaçage)
- 1 boîte de lait concentré sucré (la petite boîte à 397 g)
- 400 g de noix de coco râpée

Préparation :

- Mélanger la farine, les sucres et la levure, dans un grand saladier. Pour encore plus de moelleux et un gâteau encore plus léger, je vous conseille de séparer les jaunes des blancs et de monter les blancs en neige. C'est ce que je ferai la prochaine fois.

- Faire un puits, y ajouter le beurre fondu et les oeufs. Bien mélanger au fouet électrique.

- Faire fondre 150g de chocolat avec un peu de lait puis ajouter à la préparation. Je n'ai pas ajouté de lait afin de préserver le goût du chocolat. Bien mélanger.

- Enfourner "**en hauteur**", **20 minutes**, à **th. 5** (**IMPORTANT** de suivre ces détails pour un gâteau bien moelleux et léger !) Le sortir lorsque la pointe d'un gâteau y ressort sèche.

- Laisser tiédir, puis démouler.

- Préparer la farce en mélangeant tout simplement le lait concentré et la noix de coco (ajouter la noix de coco petit à petit jusqu'à obtenir une pâte crémeuse, ni trop ferme, ni trop liquide). J'ai ajouté 400 g de noix de coco.

- Couper le gâteau en 2 dans le sens de la hauteur, tartiner le bas avec la crème à la noix de coco, puis le reconstituer.

- Faire un glaçage avec les 100g de chocolat qui reste (faire fondre avec un peu de beurre et de lait). Et saupoudrer de noix de coco.

Bon appétit !