

## Gâteau à la noix de coco et au nutella (Desserts)



### Préparation

Bien battre les œufs et le sucre, puis incorporer la farine tamisée avec la levure et la noix de coco en poudre. Ajouter le lait et l'huile et continuer à mélanger pendant environ 10 minutes, jusqu'à ce que les ingrédients soient complètement mélangés. Verser le mélange obtenu dans un moule à charnière graissé de 22 cm de diamètre. Faire cuire à 180°C pendant environ 40 minutes. Tartiner le Nutella® sur la surface du gâteau à la noix de coco quand il est encore chaud et saupoudrer de noix de coco en poudre.

### Conseils

Si vous voulez faire ce gâteau pour la fête d'anniversaire de vos enfants ou pour une autre occasion spéciale, donnez-lui une touche d'originalité supplémentaire en y ajoutant par exemple des petits coeurs en glaçage.

### Anecdotes

Lorsqu'il a été inventé en 1946, le Nutella n'était pas le même que celui que l'on connaît aujourd'hui: il s'appelait 'Giandujot' et c'était une sorte de pain fabriqué avec de la pâte sucrée, du cacao et du sucre que l'on pouvait couper et mettre sur du pain. Ce n'est qu'en 1951 que le Giandujot est devenu la pâte à tartiner que nous connaissons bien et que nous aimons tous.

### Information

**Préparation** 10 minutes

**Temps total** 40 minutes

**Pour X** Pour 8 personnes

**Niveau de difficulté** Facile

## la terra di Puglia



**ACQUISTA SUL NOSTRO SHOP**

Autentici prodotti di Puglia solo su

[shop.laterradipuglia.it](http://shop.laterradipuglia.it)

**Sconto del 10%**

utilizzando questo codice entro 31/12

RICETTE-2016

[clicca qui per accedere](#)

### Ingrédients

**Farine 00 italienne** (1 verre de farine italienne 00 )

**Farine de noix de coco** (2 verres de noix de coco en poudre)

**Sucre** (1 verre de sucre)

**Huile de maïs** (Un demi-verre d'huile de maïs)

**Lait** (Un demi-verre de lait)

**Oeufs** 3 unités

**Levure chimique** (1 sachet de levure en poudre)

**Nutella** (Nutella p.m pour garnir)