Mini cakes moelleux au coco

Goûters · France



15 min
PREPARATION

40 min
CUISSON

4 pers.
PORTIONS

Facile
DIFFICULTE

Les mini cakes moelleux au coco sont de petites gourmandises tendres et parfumées, parfaites pour le goûter, le petit-déjeuner ou un buffet sucré. La noix de coco râpée leur apporte une saveur exotique et une texture délicatement fondante. Faciles à préparer, ils peuvent être dégustés nature ou accompagnés d'un coulis de chocolat, de confiture ou de fruits frais.

Ingredients

- **de farine de blé**
  150 g
- **de sucre en poudre**
  80 g
- **de lait de coco**
  100 ml
- **de noix de coco râpée**
  80 g
- **œufs**
  2
- **de beurre doux fondu**
  80 g
- **d’extrait de vanille**
  1 c. à café
- **sachet de levure chimique**
  1
- **pincée de sel**
  1
- **de noix de coco râpée pour la décoration**
  1 c. à soupe

Preparation

1. Préchauffer le four Préchauffez le four à 180 °C, en chaleur traditionnelle. Beurrez et farinez légèrement les empreintes d’un moule à mini cakes. Vous pouvez également utiliser un moule en silicone.
2. Préparer les ingrédients secs Dans un saladier, mélangez la farine, la levure chimique, la noix de coco râpée et la pincée de sel. Réservez.
3. Battre les œufs et le sucre Dans un autre saladier, fouettez les œufs avec le sucre pendant environ 2 minutes, jusqu’à obtenir un mélange plus clair et légèrement mousseux.
4. Ajouter les ingrédients liquides Versez le beurre fondu tiédi, le lait de coco et l’extrait de vanille. Mélangez soigneusement jusqu’à obtenir une préparation homogène.

5

Incorporer les ingrédients secs Ajoutez progressivement le mélange de farine et de noix de coco. Mélangez délicatement avec une spatule, juste assez pour obtenir une pâte lisse et sans grumeaux. Évitez de trop travailler la pâte afin de conserver des cakes bien moelleux.

6

Remplir les moules Répartissez la pâte dans les empreintes en les remplissant aux trois quarts, car les mini cakes vont gonfler pendant la cuisson.

7

Ajouter la décoration Saupoudrez légèrement le dessus de chaque mini cake avec un peu de noix de coco râpée.

8

Faire cuire Enfournez pendant 20 à 25 minutes. Les mini cakes doivent être légèrement dorés. Vérifiez la cuisson en introduisant la pointe d'un couteau au centre : elle doit ressortir sèche.

9

Laisser refroidir Sortez les mini cakes du four et laissez-les reposer pendant 5 minutes dans le moule. Démoulez-les ensuite délicatement et déposez-les sur une grille jusqu'à refroidissement complet.

Conseils du chef

- Utilisez du **lait de coco épais et non sucré** pour obtenir une saveur plus intense.
- Les œufs et le lait de coco doivent être à température ambiante afin que la pâte soit bien homogène.
- Ne mélangez pas excessivement la pâte après l'ajout de la farine : cela pourrait rendre les mini cakes plus compacts.
- Pour un cœur encore plus gourmand, ajoutez un carré de chocolat noir ou blanc au centre de chaque cake avant la cuisson.
- Vous pouvez remplacer la vanille par le zeste finement râpé d'un citron vert.
- Surveillez la cuisson dès la vingtième minute, car les petits formats cuisent rapidement.
- Conservez les mini cakes dans une boîte hermétique pendant **2 à 3 jours** à température ambiante.
- Pour leur redonner du moelleux, réchauffez-les quelques secondes au four à micro-ondes avant de les servir.