

## **Gâteau au yaourt à la noix de coco**

### **Ingrédients pour 50 personnes**

1,2 kg de farine  
1,4 kg de sucre en poudre  
50 g de levure chimique  
500 g de noix de coco râpée  
15 yaourts naturels  
21 œufs  
300 ml d'huile  
Vanille liquide  
60 g de margarine

### **Progression**

Appareil : mélanger au batteur-mélangeur la farine, le sucre, la levure et la noix de coco râpée. Incorporer les yaourts, les œufs, l'huile et la vanille. L'appareil doit être homogène.

Beurrer 7 moules à manqué de 20 cm de diamètre ou 5 moules à manqué de 24 cm de diamètre. Emplir les moules aux 2/3.

Cuire au four à 180 °C.

Test de cuisson : sonder avec la pointe d'un couteau, celle-ci doit être sèche.  
Démouler sur grille dès la sortie du four et laisser refroidir complètement plusieurs heures.

Accompagnement: crème anglaise, coulis de fruits...

Fabienne