

# Gâteau de Savoie à la noix de coco



## Ingrédients

Nombre de portions :

 20 portions

- 200 g de Fécule Pommes de terre Tipiak<sup>®</sup>
- 20 œufs
- 800 g de sucre en poudre
- 350 g de noix de coco râpée
- 200 g de farine

Produit utilisé dans la recette :



## Étapes

- 1 Préchauffer votre four à 180°C. Séparer les blancs d'œufs des jaunes.
- 2 À l'aide d'un batteur, fouetter les jaunes d'œufs avec le sucre à grande vitesse pour obtenir un mélange blanchi et mousseux. Réduire la vitesse, ajouter la noix de coco, la farine tamisée et la Fécule de Pommes de terre.
- 3 Monter les blancs en neige et incorporez-les délicatement à la première préparation.
- 4 Dans un moule à bords hauts, verser la pâte et enfourner pour 30 à 40 minutes de cuisson.

## L'astuce du chef

Varier du sucre blanc issu de la betterave en utilisant du sucre de coco. Votre gâteau sera plus coloré, brun. Penser à réduire de 150 g la teneur en sucre.