

## Ingrédients

Nb de personnes : 8

500 g de farine

20 cl de lait de coco

1 grosse pincée de sel

20 cl d'eau

100 g de noix de coco râpée

80 g de sucre

1 sachet de levure chimique

## Méthode de préparation

Préparation : 15 minutes › Cuisson : 35 minutes › Prêt en : 50 minutes

1. Dans un saladier, mélanger la farine, le sel, la levure, le sucre et la noix de coco râpée. Faire un puits au milieu et incorporer le lait de coco et l'eau petit à petit. Bien mélanger.
2. Laisser reposer pendant 4 heures.
3. Déposer la pâte dans un moule à cake beurré sur 4 cms d'épaisseur. Si votre moule est petit, vous pouvez utiliser 2 moules et ainsi faire 2 pains.
4. Faire cuire à four moyen pendant 35 minutes, jusqu'à ce qu'un couteau inséré au centre du pain en ressorte propre.