

[Imprimer](#)

## Cake aux myrtilles



Quantité	<b>6 Personne(s)</b>
Préparation	<b>10 min</b>
Cuisson	<b>40 min</b>
Coût de la recette	<b>Pas cher</b>
Niveau de difficulté	<b>Facile</b>

### Ingrédients

pour Cake aux myrtilles

- 4 oeufs
- 200 g de farine
- 200 g de sucre en poudre
- 200 g de beurre mou
- 100 g de myrtilles
- 50 g de noix de coco râpée
- 1 c. à café de levure chimique

### Préparation

pour Cake aux myrtilles

- 1 Préchauffez votre four th.6 (180°C).
- 2 Mélangez la farine et la levure dans un saladier.
- 3 Ajoutez le beurre, le sucre et les oeufs et mélangez au batteur électrique pendant 4 min.
- 4 Incorporez la noix de coco râpée et les myrtilles.
- 5 Versez la pâte dans un moule à cake beurré, lissez la surface et enfournez à mi-hauteur pendant 35 à 40 min.
- 6 Sortez du four et laissez refroidir 15 min avant de démouler.
- 7 Laissez complètement refroidir.
- 8 Coupez en tranches et servez.

### Accord vin

pour Cake aux myrtilles

- Un Cassis (Rosé, Provence)