

GATEAU AU MAIS ET A LA NOIX DE COCO



Un surprenant et délicieux gâteau de légumes !

Ingrédients :

- 700 g de maïs en conserve égouttés
- 1 boîte de lait concentré sucré
- 70 g de sucre
- 4 œufs
- 1 c à s de beurre
- 100 g de noix de coco
- 1 sachet de levure

Préparation :

- Préchauffez le four à 180°
- Mettre tous les ingrédients dans le bol, sauf la levure, mixer le tout jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène, 45 secondes à vitesse 4 puis 35 secondes à vitesse 8
- Puis incorporez la levure et mixez encore 30 secondes à vitesse 5
- Poser le moule sur la plaque perforée
- Verser la préparation dans un moule et faire cuire 50 minutes
- Retirer le gâteau du four et laisser tiédir avant de le démouler
- Se sert tiède ou froid, selon votre goût

THERMOMINOUX 2013

<http://thermominoux.over-blog.com>