

# GÂTEAU à la NOIX DE COCO

## INGRÉDIENTS

1 boîte de lait concentré SUCRÉ, du lait, 2 œufs, 125g de noix de coco râpée, du caramel liquide.



## USTENSILES

Moule à cake Fouet Saladier



## RECETTE

Vider la boîte de lait concentré sucré dans un saladier.



Remplir cette même boîte de lait ordinaire



Verser dans le saladier



Ajouter 2 œufs entiers et mélanger au fouet.



Ajouter le sachet de noix de coco râpée et mélanger.



Napper le fond du moule à cake de caramel liquide



Verser délicatement la  
préparation dans le  
moule



Préchauffer le four 10 mn.  
Cuire 40 mn  
au bain-marie four th 7/8



Une croûte dorée se  
forme au dessus.  
C'est cuit !



Démouler le gâteau sur  
un plat.



Ajouter les bougies.  
C'est prêt !

