



Gâteaux à la Noix de Coco



Ingrédients :

Recette pour 50 petits gâteaux

- 4 œufs
- 240 g de sucre en poudre
- 200 ml d'huile
- 1.5 sachet de levure chimique
- ±1 kg de farine (type 45)
- Noix de coco râpée (±2 sachets)
- Confiture d'abricot (±600 g)

Préparation

Temps de cuisson : 10 minutes

Préparation de la pâte :

- Dans un grand bol, mélanger les œufs, le sucre, l'huile, la levure.
- Verser petit à petit la farine jusqu'à obtenir une pâte lisse et homogène, ni trop liquide, ni trop pâteuse.

Préparation et cuisson des gâteaux :

- Préchauffer le four à 180°C.
- Mettre du papier sulfurisé sur une plaque de cuisson.
- Huiler légèrement vos mains et former avec la pâte de petites boules ; les disposer sur la plaque, en aplatissant le dessous (1/2 sphère) et en les espaçant les unes des autres.
- Mettre la plaque au four environ 10 minutes.

Dressage des gâteaux :

- Faire chauffer la confiture pour la liquéfier et y tremper quelques minutes les gâteaux.
- Mettre la noix de coco dans une assiette et y faire rouler les boules dans tous les sens afin que la noix de coco adhère bien.
- Laisser refroidir.

C'est prêt, vous pouvez les déguster !



Recette proposée par Ahmed et réalisée par le groupe des 9 ans le mardi 9 juillet