

# Recettes de desserts antillais

## Gâteau à la farine de fruit à pain (recette créole)

<u>Ingrédients pour 1 Gâteau à la farine de fruit à pain</u> <ul style="list-style-type: none"><li>• 200 gr de farine de fruit à pain</li><li>• 120 ml d'huile de coco</li><li>• 1,5 sachet de levure chimique</li><li>• 2 œufs</li><li>• 150 gr de sucre roux en poudre</li><li>• 1 citron vert (zeste et jus)</li><li>• 1 cuillère à café de canelle moulue</li><li>• 0,5 cuillère à café de muscade moulue</li><li>• 1 bouchon de rhum vieux</li><li>• 1 sachet de sucre vanillé</li><li>• Un peu d'extrait de vanille</li></ul>	Budget : €  Difficulté : Facile  Préparation : 30 mn  Cuisson : 25 mn
---	---

Zester le citron vert dans un bol et presser le jus dessus.

Ajouter l'huile de coco et mélanger.

Verser la farine de fruit à pain dans un cul de poule (ou autre récipient).

Ajouter la levure chimique, le sucre vanillé, la canelle, la muscade et l'extrait de vanille et mélanger.

Ajouter le mélange citron/huile de coco, sucre roux et mélanger.

Ajouter les œufs et mélanger.

Ajouter le rhum vieux.

Si la pâte est encore trop épaisse, ajouter de l'eau pour obtenir la consistance voulue.

Graisser un moule et verser la pâte dedans en la répartissant bien.

Préchauffer le four à 180° et enfourner le gâteau pour 25 mn environ.

Défourner et retourner le gâteau pour le démouler.

Laisser refroidir et déguster.