

Recettes de desserts français

Gâteau à la farine de fruit à pain (recette tahitienne)

<u>Ingrédients pour 1 Gâteau à la farine de fruit à pain</u> <ul style="list-style-type: none">• 60 gr de farine de fruit à pain• 90 gr de farine de blé• 80 ml d'huile de coco ou neutre• 240 ml de lait de coco• 1 sachet de levure chimique• 60 gr de sucre roux en poudre• 1 citron vert (zeste et jus)• 1 bouchon de rhum vieux• 1 sachet de sucre vanillé• Un peu d'extrait de vanille• Une pincée de sel	Budget : € Difficulté : Facile Préparation : 30 mn Cuisson : 25 mn
---	---

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

Ajouter le lait de coco et mélanger.

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

Verser la farine de blé sur la farine de fruit à pain

Ajouter le sucre, le sucre vanillé, la levure chimique et mélanger le tout

Ajouter le mélange lait de coco/citron vert et mélanger.

Ajouter l'huile de coco, un peu d'extrait de vanille, un bouchon de rhum vieux, une pincée de sel et mélanger.

Verser la pâte dans un moule de 20 cm de long environ graissé.

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

Défourner et laisser refroidir le gâteau avant de le démouler.

Retourner le gâteau pour le démouler.

Laisser refroidir et déguster.