

Recette de gâteau aux accents du Sri Lanka



Ingrédients : (pour le gâteau illustré ci-dessus – environ 38 x 25 cm – il est préférable d'utiliser 3 x la quantité ci-dessous)

- 2 œufs
- 100 g de sucre
- 100 g de margarine (ou de beurre) à température ambiante
- 130 g de farine auto-levante
- 1 pomme douce
- 1 cuillère à soupe de flocons d'avoine fins
- Cannelle en poudre
- 2 cuillères à soupe de noix de coco moulue

Préparation :

Battre les œufs et le sucre jusqu'à ce qu'ils soient mousseux.
Tout en battant ou en remuant, ajouter la margarine (ou le beurre) en petits morceaux et mélanger pour obtenir une pâte homogène. Incorporer la farine à l'aide d'une spatule ou d'une cuillère en bois.
Tapisser un moule à gâteau de papier sulfurisé ou graisser le moule avec de la margarine et saupoudrer de farine. Répartir la pâte dans le moule.
Éplucher et couper la pomme en petits morceaux et les mettre dans un bol. Ajouter les flocons d'avoine, ainsi que la cannelle et/ou la noix de coco. Mélanger bien le tout et étalez sur la pâte.
Saupoudrer éventuellement d'un peu de poudre de noix de coco, selon le goût.
Cuire pendant environ 25 minutes dans un four préchauffé à 180°.
Piquer le gâteau avec une fourchette pour vérifier que la pâte ne colle plus à la fourchette.
Démouler le gâteau et le laisser refroidir sur une grille.

Bonne dégustation



FR

missio



FR

missio

