

Far à la noix de coco



Dessert **Facile**

Pour : 8 personnes

Préparation : 15 mn

Cuisson : 30 mn

Un p'tit bout d'exotisme breton ! Et oui, ça existe !

Recette proposée par : Florianna

Ingrédients

- 125 g de farine
- 125 g de sucre
- 4 oeufs
- 750 ml de lait - entier
- 125 g de noix de coco - râpée
- 2 sachets de sucre vanillé
- 2 cuillères à soupe de rhum
- 0,5 sachet de levure chimique
- 1 pincée de sel

Préparation

- 1 Dans un saladier, mélanger la farine, la levure, le sucre, le sucre vanillé et la pincée de sel. Creuser un puits et y casser les oeufs.
- 2 Mélanger en commençant par le centre puis en élargissant de façon à incorporer toute la farine.
- 3 Ensuite, chauffer le lait et le verser petit à petit sur la pâte en tournant vivement le mélange.
- 4 Ajouter le rhum puis mélanger à nouveau.
- 5 Incorporer la noix de coco râpée et bien mélanger l'ensemble.
- 6 Verser la pâte dans un moule préalablement beurré (sauf si moule en silicone) et enfourner pendant 30 min environ, à 180°C (th.6).

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

