

Petits gâteaux à la noix de coco...

Il vous faut: (pour environ 8 moules à tartelette ou une vingtaine de caissette papier petit format..)

- 3 Œufs
- 150 gr de sucre en poudre (plus ou moins en fonction de vos goûts...)
- 1 sachet de sucre vanillé
- un peu de sucre perle
- 150 gr de farine (de préférence à brioche)
- 150 gr de beurre fondu
- 1 sachet de levure à pâtisserie
- 100 gr de noix de coco râpée (plus ou moins en fonction de vos goûts...)
- un peu de lait (environ 5 cl)

Pour parfumer: (facultatif mais meilleur...)

- 1 jus de citron ou orange + zestes
 - ou extrait Vanille
 - et / ou rhum ...
- 8 Moules à tartelette ou caissette en papier

.....
Préchauffez le four à 180°
.....

Dans le bol du robot:

- Mettez le sucre, les œufs et faites blanchir jusqu'à obtention d'une préparation crémeuse et qui aura presque doublé de volume...

Tout en laissant tourner le robot (à vitesse 2 ou 3)

- Ajoutez la farine , **cuillère par cuillère**, pour éviter les grumeaux...
- Ajoutez le beurre fondu...
- Ajoutez l'arôme de votre choix (ou pas...)
- Ajoutez environ 50 gr de noix de coco râpée (plus ou moins en fonction de vos goûts...) gardez le reste pour chemiser vos moules...
- Ajoutez un tout petit peu de lait pour détendre la pâte...

- Beurrez vos moules à tartelette, puis chemisez les avec la noix de coco ...
-

*Ne le faites pas avec les caissettes en papier,
par contre si vous employez des caissettes de grandes distributions, elles ne valent rien , donc
mettez au moins 4 caissettes par gâteau sinon elles vont s'écraser quand elles seront détremées
par la pâte...*

.....

- Remplissez vos moules à moitié...
- Saupoudrez de noix de coco et de quelques grains de sucre perle...
- Enfournez pour environ 25/30 mn

A SURVEILLER, ça cuit très vite...
(pas de chaleur tournante)

- Laissez un peu refroidir avant de démouler...

Et bon appétit bien sur !

Ripaillées et Traditions