

Recette – gâteau Namora

Ingédients :

- 125 grammes de semoule très fine
- 200 grammes de sucre
- 125 grammes de farine
- 80 grammes de noix de coco râpée
- 2 yaourts nature
- 180 grammes d'huile de tournesol
- 3 œufs
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1 sachet de levure chimique

Préparation :

- 1) Dans un saladier, bien mélanger tous les ingrédients petit à petit.
 - 2) Faire cuire à 200° pendant 30/35 minutes.
 - 3) Une fois refroidi, arroser le gâteau de quelques cuillères d'eau sucrée bouillantes.
-

Recette – petits gâteaux Karat joy alhind

Ingédients :

- 125 grammes de semoule très fine
- 80 grammes de noix de coco râpée (+ 50 g de noix de coco pour la fin)
- 100 grammes de sucre
- 1 verre et demi de lait
- 3 cuillères à soupe et demie de cacao

Préparation :

- 1) Dans une casserole, bien mélanger tous les ingrédients petit à petit sur le gaz jusqu'à ce que la pâte épaississe.
- 2) Faire des petites boules et les rouler dans la noix de coco rapée.

BON APPETIT !