

Carrés pandan, noix de coco et amandes



(pour 8)

*60 g de beurre mou
1/2 cc d'extrait de pandan
25 g de sucre en poudre
75 g de farine
10 g de noix de coco
1 poignée de noix de coco râpée
Colorant vert
Confiture réchauffée*

Garniture :

*40 g de beurre mou
30 g de sucre
1 œuf
45 g de noix de coco râpée
60 g d'amandes en poudre
Colorant violet*

Préchauffez le four à 200 °C. Beurrez un moule rectangulaire.

Fouettez le beurre, l'extrait de pandan et le sucre jusqu'à l'obtention d'un mélange lisse. Incorporez la farine et la noix de coco. Garnissez le fond du moule avec cette préparation et faites cuire environ 15 minutes.

Dans une jatte, fouettez au batteur électrique le beurre et le sucre jusqu'à l'obtention d'un mélange lisse. Ajoutez l'œuf et le colorant et mélangez. Incorporez la noix de coco et les amandes.

Réduisez la chaleur du four, étalez la garniture sur le gâteau et remettez au four 20 minutes jusqu'à ce que le gâteau soit ferme. Pendant ce temps, colorez un peu de noix de coco en vert.

Sortez du four et nappez aussitôt de confiture et parsemez de noix de coco colorée. Laissez refroidir dans le moule.

Source : Recette adaptée des Carrés Gourmands chez Marabout