



LE GATEAU CREOLE (Bédinguèl)

Pour 8 parts

-450g de farine

-200g de beurre

-200g de sucre

-2 œufs

-un sachet de levure

2 cuil à soupe de lait

-épices : zeste de citron, cannelle, muscade, amande amère

1. Mélanger tous les ingrédients

Voilà votre base de gâteau créole (dit « étouffe chrétien), maintenant à vous de le décliner de différentes façons :

Les gâteaux créoles sont élaborés le plus souvent

Fourré à la crème de fleur de maïs : faire une crème épaisse, onctueuse et parfumée d'épices, assez sucrée



Ou encore plus généralement

Fourré au coco : râper la chair de coco, faire réduire avec du sucre, un bâton de cannelle et un peu d'eau afin d'en faire une confiture

Toutes les confitures peuvent être utilisées afin de varier les saveurs

