

L'Ile Gourmande d'une Fée

<http://feegourmandile.canalblog.com/>

Gâteau Bounty



Ingrédients :

200g de noix de coco
200g de sucre
25 cl de lait
30g de maïzena
6 oeufs

Réalisation :

1/ Délayer la maïzena dans le lait. Ajouter les sucres et porter doucement à ébullition en remuant sans cesse. La consistance va s'épaissir un peu.

2/ Hors du feu, ajouter les jaunes d'oeufs un à un. Bien mélanger.
Monter les blancs en neige très ferme et les incorporer délicatement au mélange.

3/ Verser dans un moule à manqué beurré et fariné, et enfourner dans un four préchauffé à 200°C, pendant 20 à 25 min en surveillant. Si le dessus dore trop vite, le couvrir d'une feuille d'aluminium. Le gâteau est cuit lorsque la lame d'un couteau ressort sèche. Attendre qu'il soit froid pour le démouler... Et déguster sans attendre... et même sans partager ! ^^