

GATEAU CONGOLAIS

RECETTE N°6985

NOTATION

- Prix : 5/10
- Difficulté : 5/10
- Originalité : 5/10

NOMBRES DE PERSONNES

- Pour 6 personnes

TEMPS DE REALISATION

- Préparation : 20 minutes
- Cuisson : 40 minutes

INGREDIENTS NECESSAIRES

- 1 dl d'huile
- 1 dl d'eau
- 2 oeufs
- 125 g de farine
- 25 g de Maïzena
- 125 g de sucre
- 2 c à café de levure en poudre
- 1/2 c à café de sel
- 1/4 litre de crème fraîche
- 1/4 de noix de coco
- pêches
- Lemon Curd

MATERIELS INDISPENSABLES

- batteur
- électrique
- moule
- couteau
- couteau
- cuillère à café

COMMENTAIRES

[Lire les commentaires](#)

PHOTOS



9 ETAPES A SUIVRES

01. Mélangez l'huile, l'eau et les jaunes d'oeufs.
02. Ajoutez la farine, la maïzena, le sucre, la levure et le sel.
03. Battez jusqu'à obtention d'une pâte molle et lisse.
04. Incorporez ensuite les blancs d'oeufs battus en neige.
05. Placez la pâte dans un moule carré de 20 cm, bien graissé.
06. Faites cuire à four modéré pendant 40 minutes.
07. Laissez refroidir et coupez en petits carrés de 7 cm de côté.
08. Pour chaque carré, étalez sur le dessus et sur les côtés un peu de Lemon Curd (friandise anglaise à base d'oeufs, de beurre, de jus de citron vendue dans les magasins spécialisés) et de crème fouettée.
09. Garnissez les côtés de noix de coco râpée et le dessus de quartiers de pêches.

NOTES PERSONNELLES
