

GATEAUX CONFITURE NOIX DE COCO

Ingredients :

- 1 beurre Président (250g)
- 1 verre de sucre en poudre
- 1 sachet de sucre vanillé
- 3 œufs entiers
- 1 sachet de levure boulangère
- 1/2 paquet de maizena
- farine
- 1 pot de confiture
- noix de coco
- 3 cuillères à soupe de fleur d'oranger.



Préparation :

Dans une jatte, mélanger le beurre légèrement ramolli afin d'obtenir une pommade ajouter le sucre en poudre, le sucre vanillé, les œufs 1 par 1, puis la maizena en même temps que la levure boulangère. Ensuite ajouter de farine jusqu'à l'obtention d'une pâte ferme qui ne colle pas aux doigts.

Enfin, façonner des petites boules que vous placez sur une plaque de cuisson préalablement recouverte de papier de cuisson.

Faire chauffer le four $T^{\circ} 220$ - 15 min avant.

Enfourner la plaque, les gâteaux doivent rester blancs mais légèrement dorés au dessous.

Enfin faire revenir la confiture à feu doux avec 3 cuillères à soupe de fleur d'oranger.

Prenez les gâteaux cuits, les tremper dans la confiture que vous aurez laisser refroidir puis dans la noix de coco.

Placez votre plat 30 min au réfrigérateur ; les gâteaux se conservent très bien dans une boîte hermétique.

Bon appétit.