

GÂTEAU COCO RAISINS

Dimanche 06 Novembre 2016

Que faire d'un paquet de gâteaux secs à peine entamé ?



Gâteau coco raisins : 9 portions et 1 pp- 2 sp par portion

- 90 g de biscuits à la noix de coco Gerblé
- 2 œufs*
- 20 g de raisins secs
- 2 cuillères à soupe de lait écrémé*
- 1/2 sachet de levure alsacienne

-2 cuillères à café de rhum

Préchauffer le four 180 ° (th 6)

Faire macérer au moins 1 heure les raisins secs dans le rhum.

Mixer le plus finement possible les biscuits et les mélanger à la levure

Séparer les blancs des jaunes des œufs et les battre en neige ferme

Fouetter les jaunes avec le lait et rajouter les biscuits levure et les raisins avec le rhum en mélangeant bien.

Puis incorporer les blancs à la spatule en soulevant la pâte

Verser dans un moule en silicone et cuire 20 minutes environ

Démouler sur une grille et laisser refroidir



Pour le repas : champignons à la crème (1pp- 2 sp)- 1 brochette bœuf tomates (4pp- 3 sp) –haricots verts avec un fond de volaille (1pp- 1 sp) -1 poire (0pp- 0 sp) – 3 carrés de gâteau coco raisins (3pp- 6 sp).Total : 9pp- 12 sp

Passez un très bon dimanche