

INGRÉDIENTS

- 2 oeufs
- 1 ½ tasse à thé de sucre
- 2 tasses à thé de farine de blé
- 1 tasse à thé de maïzena
- 1 ½ cuillère (à soupe) de beurre ou de margarine
- 1 tasse à thé de lait
- 1 cuillère à soupe de levure en poudre

PRÉPARATION

- Battre le beurre, avec le sucre et les jaunes jusqu'à obtenir un mélange homogène.
- Ajouter progressivement la farine tamisée avec la levure, la maïzena et le lait.
- Ajouter enfin les blancs en neige.
- Mettre à cuire dans un moule beurré et fariné.
- Si vous le souhaitez, nappez le gâteau avec du sucre glace.

GARNITURE

- 1 boîte de « Doce de leite »
- 1 paquet de 200 gr de « Noix de coco en poudre »

Coupez le gâteau en deux.



Avec l'aide d'une cuillère étalez le « Doce de leite » (à volonté) sur une moitié du gâteau.

Ensuite saupoudrez dessus de la « Noix de coco en poudre » et recouvrir avec la seconde moitié.



Option 1 :

COUVERTURE DE CHOCOLAT

- 2 cuillères à soupe, rases, de margarine .
- 1 boîte de « Leite condensado »
- 4 cuillères à soupe de chocolat en poudre

Placez le beurre dans une casserole. Ajoutez le « Leite condensado » et le chocolat, laissez bouillir jusqu'à ce que le mélange se « décolle » de la casserole. Enlevez le gâteau chaud du moule et nappez-le avec la couverture immédiatement.

Option 2 :

COUVERTURE DE CHOCOLAT CRAQUANTE

- 2 cuillères à soupe de margarine
- 3 cuillères à soupe de lait (ou d'eau)
- 5 cuillères à soupe de chocolat en poudre
- 8 cuillères à soupe de sucre

Mélangez tous les ingrédients.

Mettre sur le feu et laisser bouillir jusqu'à épaissir le mélange.

Ensuite, nappez immédiatement le gâteau avant que le mélange durcisse.



Et enfin, dégustez...

