

Gâteau invisible à la mangue

Ingrédients pour un moule à charnière de 20 cm :

- 3 œufs
- 90 g de sucre en poudre
- 45 g de beurre doux
- 120 g de farine tamisée
- 120 ml de lait demi écrémé
- 1 grosse mangue
- 2 cuillères à soupe de noix de coco râpé déshydratée

Préparation :

Préchauffez votre four à 190° C.

Dans un saladier, battez les œufs avec le sucre.

Ajouter le beurre fondu puis la farine.

Versez ensuite le lait et fouettez le tout jusqu'à obtenir une pâte lisse et homogène.

Ajoutez la noix de coco et remuez une dernière fois.

Pelez la mangue.

Taillez très finement la mangue soit avec un bon couteau, soit à la mandoline.

Ajoutez les tranches de mangue dans la pâte au fur et à mesure.

Beurrez et farinez un moule à manqué ou à charnière d'environ 20 cm.

Versez-y le contenu du saladier en faisant attention à faire tomber les tranches de mangue bien à plat.

Glissez au four et faites cuire pendant 1 heure.

Laissez complètement refroidir avant de démouler, attention c'est un gâteau fragile.

<http://philomavie.blogspot.com>