

GÂTEAU AU LAIT DE COCO

Ingrédients :

- 40g de fécule de maïs
- Flocons de coco
- 400ml de lait de coco sans sucre
- 50g de sucre glace

Préparation :

1. Prenez une casserole et versez-y le sucre glace et le lait de coco. Remuez bien avec une spatule pour faire fondre le sucre et obtenir un mélange sans grumeaux.
2. Mettez la casserole sur le feu, ajoutez le sel et continuez à mélanger jusqu'à obtenir un mélange crémeux.
3. Lorsque la crème est crémeuse, transférez-la dans des verres et mettez-la au réfrigérateur pendant au moins 5 heures.
4. Une fois le temps écoulé, versez les flocons de coco sur une assiette et sortez la crème maintenant solidifiée du réfrigérateur.
5. Retirez ensuite la crème solide des verres pour ne pas briser vos petites créations gourmandes.
6. Roulez chaque dessert dans l'assiette de flocons de coco afin qu'ils adhèrent bien.