

GÂTEAU AU LAIT SUCRÉ ET COCO RÂPÉE

- 1 Boîte de 400 g de lait concentré sucré
- 400 g de lait
- 3 oeufs
- 80 g de noix de coco en poudre
- 1 sachet de caramel liquide
- 1 Bouchon de rhum(facultatif)

Préparation

1. Préchauffez le four à 160°C (th.5/6). Versez le lait concentré dans un saladier et mélangez avec le lait et les œufs.
2. Incorporez le rhum et la noix de coco en poudre et mélangez bien. Versez le caramel dans un moule à cake et tournez le moule pour bien répartir le caramel.
3. Versez la préparation dans le moule puis enfournez et laissez cuire environ 45 min. Laissez tiédir puis placez au frais au moins 6 h. Démoulez et servez frais.

LES CONSEILS DE NINA : accompagnez d'une salade de fruits exotiques.