

Dessert d'Inde!

Bebinca



Ingrédients pour 8 personnes :

- 500 ml de lait de coco



- 450 g de sucre



- 150 g de farine



- 8 jaunes d'œuf



- 0,5 cuillères à café de sel



- 100 g de beurre



- 8 cosses de cardamome



- poudre d'amandes



- 120 ml eau 



Recette :

1. Battez les jaunes d'œufs avec la farine.



2. Dans une casserole, portez à ébullition l'eau avec le sucre.



3. Ajouter hors du feu le lait de coco, le cardamome en poudre, laissez refroidir.



4. Versez ce liquide sur le mélange farine-œufs. Fouettez bien.



5. Beurrez un moule, mettez-le sous le grill du four à 200° quelques secondes.



6. Versez une louche de pâte, mettez-le sous le grill jusqu'à ce qu'il dore en surface (5 minutes à chaque couche)...



7. Puis versez un peu de beurre, remettez sous le grill juste quelques secondes. Remettez une autre louche et ainsi de suite. On doit obtenir au moins cinq couches.



9. Laissez refroidir le gâteau avant de démouler.



10. Saupoudrez d'amandes.

