

Gâteau de riz à la noix de coco

Ingrédients

400g de farine de riz gluant
3/4 tasse (150g) de sucre
3/4 c. à thé de poudre à pâte (levure chimique)
1 pincée de sel
400ml de lait de coco
1/2 tasse (125ml) de lait condensé sucré
60g d'huile de coco (fondue)
2 oeufs
Flocons de noix de coco séchés (pour garniture sur le dessus)
Huile végétale (pour huiler le moule)

Préparation

Préchauffer le four à 350°F (175°C).

Mélanger ensemble, dans un gros bol, tous les ingrédients, sauf les flocons de noix de coco et l'huile végétale. Remuer pour obtenir une consistance le plus homogène possible.

Transférer le mélange dans un robot mélangeur et mélanger jusqu'à l'obtention d'une texture lisse et sans grumeau.

Huiler avec de l'huile végétale un moule carré aux dimensions de 8 pouces par 8 pouces (ou 9 pouces par 9 pouces maximum).

Verser le mélange dans le moule et le taper 2-3 fois sur le comptoir pour faire sortir les bulles d'air.

Recouvrir le dessus du gâteau avec des flocons de noix de coco séchés.

Mettre le gâteau au four pour 1 heure (il faut parfois ajouter 5-10 minutes selon le four).

Note: Le gâteau va gonfler en gardant un creux au milieu, ce qui est normal.

Après 1 heure, piquer le centre du gâteau avec un cure-dent pour vérifier s'il est cuit.

Laisser reposer 1h30-2h00 avant de le couper. Pour le couper, il faudra renverser le gâteau pour le sortir du contenant.

Pour la conservation, il faut garder le gâteau au réfrigérateur, mais il suffit de le réchauffer 15-25 secondes au micro-ondes pour redonner la bonne texture au gâteau avant de le manger.