



Gâteau crémeux coco

Ingredients

500g de lait de coco
130g de sucre
400g de crème coco
80g de maïzena
130g de mascarpone
de la noix de coco râpée

Étape de la recette

Mélanger ensemble le lait coco, la crème coco, la maïzena, le sucre et faire chauffer feu moyen jusqu'à épaississement (comme une crème pâtissière)

Hors du feu ajouter la mascarpone

Graisser le moule et verser toute la préparation

Laisser une nuit au frais

Démouler et saupoudrer de noix de coco râpée