

Gâteau à la farine de riz de chef jacques

Gâteau à la farine de riz

Portions:

115 g [1/2 tasse] de beurre
454 g [1 livre] de farine de riz sucrée
700 g [3 1/2 tasses] de sucre
1 litre [4 tasses] de lait homogénéisé
7 oeufs
10 mL [2 cuil. à thé] de poudre à pâte
15 g [1 cuil. à table] de fromage parmesan râpé
250 mL [1 tasse] de flocons de noix de coco
5 mL [1 cuil. à thé] de vanille

Eau

Préchauffer le four à 180°C [350°F].

Fondre le beurre; réserver.

Transférer la farine de riz sucrée, le sucre, le lait et les oeufs dans un grand bol.

Battre jusqu'à ce que tous les ingrédients soient bien mélangés.

Dissoudre la poudre à pâte dans un peu d'eau et la verser dans le mélange.

Mélanger puis ajouter le fromage parmesan râpé, le beurre fondu réservé, les flocons de noix de coco et la vanille.

Mélanger puis verser également la pâte dans un moule à gâteau.

Cuire au four préchauffé, pendant 1 hre

Chef ..Jacques

Le Livre de recettes de Mireille

<http://www.recettes.genieciel.com>

Recette No: 19523 - Créé le: 2006-03-30