

Petits gâteaux
Quindim de iaia



50 min	20 min	30 min	0	495
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Ingrédients
 pour **4** personnes

Étape 1

Préparation des moules

- 1 A l'aide d'un pinceau, beurrer les moules.
- 2 Réserver sur une plaque de four au réfrigérateur le temps de finir la recette.

60 g **Noix de coco rapée**
 8 unité(s) entière(s)
Oeuf(s) entier(s)
 4 unité(s) entière(s)
Jaune(s) d'oeuf
 150 g **Sucre semoule**
 20 g **Beurre**

Étape 2

Préparation de l'appareil

- 1 Dans un bol, mouiller la noix de coco râpée avec de l'eau pour la réhydrater.
- 2 Ajouter ensuite le beurre pommade et mélanger avec une cuillère pour amalgamer tout les ingrédients.
- 3 Casser les œufs dans un bol.
- 4 Placer une passoire étamine au dessus d'un saladier et verser les œufs entiers.
- 5 Percer les membranes des jaunes avec une cuillère et mélanger de sorte à faire passer le liquide à travers la passoire.
- 6 Répéter l'opération avec les jaunes d'œufs.
- 7 Verser la préparation à la noix de coco dans les œufs. Ne pas trop travailler l'appareil.
 Ajouter le sucre progressivement et mélanger.

Étape 3

Finition et cuisson

- 1 Préchauffer le four à 170°C (Th.5-6).
- 2 Sortir les moules beurrés du réfrigérateur et à l'aide d'un pinceau, repasser une nouvelle couche de beurre fondu.
- 3 Chemiser les moules beurrés de sucre semoule en veillant à bien le répartir.
- 4 Avec une louche, verser l'appareil dans les moules. Ne pas trop remplir les moules car la préparation va gonfler durant la cuisson.
- 5 Déposer les moules sur une plaque à rôtir et verser l'eau dans la plaque autour des moules pour une cuisson au bain-marie.
- 6 Enfourner et laisser cuire durant 30 minutes.

Étape 4

Dressage

- 1 Sortir la plaque de four quand les quindim sont dorés. Laisser tiédir un peu avant de les démouler.
- 2 Passer la lame d'un couteau entre le moule et le gâteau. Renverser les quindim sur les assiettes de dressage pour les démouler.
- 3 Saupoudrer de noix de coco râpée et servir très frais.