



Gâteaux Bibingka



1h10 **15 min** **55 min** **0** **517**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Étape 1

Préparation du nappage

- 1 Mettre la farine dans un bol et la délayer avec le lait de coco à l'aide d'une fourchette.
- 2 Verser ce mélange dans une casserole et y ajouter le lait concentré sucré.
- 3 Mélanger à l'aide d'un fouet et faire épaissir pendant 5 minutes sur feu moyen.
- 4 Retirer la casserole du feu et laisser refroidir à température ambiante.

Étape 2

Préparation du bibingka

- 1 Préchauffer le four à 180°C (Th.6).
- 2 Faire fondre le beurre dans un bol au micro-ondes pendant 1 minute. Casser l'oeuf dans un autre bol et le battre à l'aide d'une fourchette.
- 3 Peler le manioc à l'aide d'un économe et le râper à l'aide d'une râpe.
- 4 Mettre le manioc dans un saladier et ajouter le lait de coco, le sucre, le beurre fondu et l'œuf battu. Mélanger à l'aide d'une cuillère en bois.

Ingrédients
pour **6** personnes

Ingrédients pour le bibingka

500 g **Manioc**
250 ml **Lait de coco**
125 g **Sucre semoule**
65 g **Beurre**
1 unité(s) entière(s)
Oeuf(s) entier(s)

Ingrédients pour le nappage

150 g **Lait concentré sucré, entier**
125 ml **Lait de coco**
1 c. à soupe **Farine**

Ingrédients pour le dressage

1 branche(s) **Menthe fraîche**

- 5 Tapisser un moule carré de papier sulfurisé puis y verser l'appareil.
- 6 Enfourner pendant 20 minutes.
- 7 Verser ensuite le nappage sur la surface du bibingka et remettre au four pendant 35 minutes.

Étape 3

Dressage

- 1 Couper le bibingka en parts. Décorer avec des feuilles de menthe et servir tiède ou froid.