



Pains, viennoiseries

Fa'apapa



55 min **15 min** **40 min**

TEMPS TOTAL

PRÉPARATION

CUISON

0

REPOS

428

CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour le fa'apapa

185 g **Farine**
60 g **Noix de coco rapée**
20 cl **Lait de coco**
65 g **Sucre semoule**
2 c. à café **Levure chimique**
1 pincée(s) **Sel**
1 **Huile de tournesol**

Étape 1

Préparation du fa'apapa

- 1 Préchauffer le four à 200°C (Th.6/7).
- 2 Mettre dans un saladier la farine, la noix de coco, le sucre, la levure et le sel. Mélanger à l'aide d'une cuillère en bois et creuser un puits au centre.
- 3 Verser le lait de coco progressivement et mélanger à l'aide d'une cuillère en bois jusqu'à obtention d'une pâte homogène.
- 4 A l'aide d'un pinceau, enduire une grande feuille de papier sulfurisé d'huile de tournesol.
- 5 Déposer la feuille au fond d'un moule à manqué puis y déposer la pâte.
- 6 Rabattre les côtés les plus longs vers le centre et replier les extrémités sous le fa'apapa afin de former une papillote.
- 7 Enfourner pendant 40 minutes.
- 8 A la sortie du four, ouvrir le paquet et laisser le fa'apapa refroidir sur une grille à pâtisserie.

Étape 2

Dressage

1 Couper le fa'apapa en tranches à l'aide d'un couteau à dents et servir tiède ou froid.