Gâteaux

Bolo de milho - gâteau brésilien au lait de coco

55 min	15 min	40 min	0	211
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Étape 1

Préparation du four et des moules

1. Préchauffer le four à 180°C (Th.6).
2. Beurrer et fariner les petits moules.

Étape 2

Préparation de la pâte

1. Egoutter le maïs.
2. Mettre les grains de maïs dans le mixeur avec le lait et le lait de coco.
3. Mixer jusqu'à obtenir un mélange homogène.
4. Ajouter tous les autres ingrédients et mixer de nouveau jusqu'à obtention d'un mélange homogène.
5. Mettre la pâte ainsi obtenue dans les moules. Remplir aux deux tiers de la hauteur, pour leur permettre de lever.

Étape 3

Cuisson des gâteaux

1. Mettre les moules dans le four.

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrdients pour le bolo

- 140 g **Grains de maïs**
- 50 ml **Lait entier**
- 100 ml **Lait de coco**
- 25 g **Gruyère râpé**
- 2 unité(s) entière(s) **Oeuf(s) entier(s)**
- 5 g **Beurre**
- 1 c. à soupe **Farine**
- 3 c. à soupe **Sucre semoule**
- 1 c. à café **Levure chimique**
- 1 pincée(s) **Sel**

Ingrédients pour le moule

- 1 **Farine**
- 1 **Beurre**

1 Mettre les moules dans le four.

2 Laisser cuire pendant 40 minutes ou jusqu'à ce que la lame du couteau ressorte sèche du petit gâteau.

Étape 4

Dressage

1 Sortir les moules du four.

2 Laisser refroidir, puis démouler.

3 Avant de servir saupoudrer les gâteaux de sucre.