

## **Basboussa à la noix de coco**

Ingrédients

**toujours utiliser le même verre**

1 verre de semoule moyenne

1 verre de noix de coco

1 verre de farine

1 verre d'huile

1 verre de lait

2 oeufs

1 cc de levure chimique

pour le sirop

3 tasses d'eau

1 tasse et demie de sucre

vanille

eau de fleur d'oranger

Tout d'abord préparer le sirop en mettant l'eau, la vanille et le sucre sur le feu en laissant frémir pendant 15 mn

Hors du feu ajouter la fleur d'oranger

Dans un saladier mélanger les ingrédients secs

Ajouter les oeufs, le lait et l'huile

Verser dans un plat rectangulaire

Cuire four chaud 180° jusqu'à ce que la pointe du couteau ressorte sèche

A la sortie du four verser le sirop tiédi sur le gâteau et laisser absorber

Couper en carré lorsque le gâteau est bien froid



<http://atablecheznatt.canalblog.com>