

# BASBOUSSA A LA NOIX DE COCO

*Une variante d'un gâteau traditionnel de semoule imbibé de sirop, trouvé chez Culinary Delight : <http://culinarydelights.canalblog.com>*

La mesure est un verre de 20 cl

## **Ingédients :**

- un verre de semoule
- un verre de farine
- un verre de noix de coco
- un verre de sucre
- un verre d'huile
- un verre de lait
- 2 œufs
- une cuillère à café de vanille liquide
- 1 cac pleine de levure chimique

## Sirop :

- 3 tasses d'eau
- 1 tasse et demi de sucre
- vanille, quelques gouttes de citron.

## **Préparation :**

Mélanger les ingrédients du sirop, cuire 15 min, laisser tiédir.

Mélanger l'huile, le lait, les œufs, la vanille et le sucre d'une part

Mélanger les matières sèches : farine, semoule, noix de coco d'autre part.

Verser le mélange liquide sur les poudres, bien mélanger. Cuire environ 30 min à 180 °C

Dès la sortie du four arroser le gâteau du sirop en trois fois jusqu'à absorption complète.

Laisser refroidir le gâteau complètement avant de le découper, sinon il s'effrite. Conserver le gâteau dans une boîte hermétique.

**PòmPòmNèss**

<http://pompomness.canalblog.com>