



À VOS PAPILLES !

Le Godro-godro : gâteau malagasy à la cannelle

Recette proposée par la FJKM-Gland

* * *

Ingrédients :

- 300 g de farine de riz
- 150 g de sucre
- 10 cl d'eau (pour le caramel)
- 300 ml de lait de coco
- 675 ml d'eau
- 3 c. à soupe d'huile
- Épices : vanille, cannelle



Préparation :

- 1. Préparer le caramel :**
Dans une casserole, verser les 10 cl d'eau, ajouter le sucre, puis laisser chauffer jusqu'à ce que le mélange prenne une belle couleur brune.
- 2. Chauffer le lait de coco :**
Dans une autre casserole, faire chauffer à feu très doux le lait de coco.
- 3. Incorporer le caramel :**
Ajouter ensuite le caramel au lait de coco, ainsi que la cannelle et l'huile. Bien mélanger.
- 4. Ajouter la farine de riz :**
Verser la farine de riz dans le mélange.

5. **Délayer avec l'eau :**
Ajouter progressivement les 675 ml d'eau pour obtenir une consistance liquide, sans grumeaux.
6. **Parfumer à la vanille :**
Ajouter l'extrait de vanille au mélange.
7. **Cuisson sur feu doux :**
Mélanger à feu très doux jusqu'à obtenir une texture onctueuse.
8. **Verser dans un moule :**
Huiler ou beurrer un moule, puis y verser et uniformiser le mélange.
9. **(Optionnel) Ajouter un caramel par-dessus :**
Vous pouvez refaire du caramel et le verser sur le dessus du mélange.
10. **Cuisson au four :**
Enfourner à 180°C pendant 30 minutes.
11. **Démoulage :**
Laisser refroidir, puis démouler et déguster.

... ET BONNE DÉGUSTATION 😊 !



MERCI À LA PAROISSE FJKM-GLAND POUR CETTE RECETTE !!