

# **Gateau semoule coco agave cookeo**



## **Gâteau de semoule coco sirop d'agave**

### **Ingrédients pour 6 personnes**

**150 g de semoule fine**

**1 l de lait**

**60 g de sucre de canne**

**3 œufs**

**20 g de poudre de noix de coco**

**Sirop d'agave**

**Huile pour le moule**

**200 ml d'eau**

**Préparation**

**Huilez votre moule à gâteaux**

**Versez le sirop d'agave dans le moule.**

**Mode dorer**

**Versez le lait dans la cuve puis ajoutez le sucre la poudre de coco et la semoule. Portez à ébullition. Ajoutez les œufs battus dans la cuve.**

**Mélangez et versez l'ensemble de la préparation dans le moule.**

**Recouvrez le moule d'un film étirable.**

**Rincez votre cuve**

Versez 200 ml d'eau dans la cuve puis déposez le moule dans le panier vapeur puis le panier vapeur dans la cuve de votre [Cookeo](#) .

## Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 15 mn

Laissez refroidir à l'air libre puis au [frigo](#). Démoulez avant de servir

**Des Milliers de livres,  
de formations à télécharger**



**1TPE.com**