


Recette		
Quoi ?	Basboussa à la noix de coco 	
Comment ?	Matériels	Ingrédients et quantités
	Saladier Cul de poule Bol Fouet Maryse Moule à manqué	1 pot de yaourt, 1 pot de sucre, 1 pot d'huile, 1 pot de noix de coco, 1 pot et demi de semoule moyenne, 1 pot de farine 3 œufs, Eau de fleur d'oranger zeste d'orange et arôme, 1 sachet de levure. pour le sirop: 2 verres et demi de sucre + 2 verres et demi d'eau Eau de fleur d'oranger
Chronique des tâches		
Quand et comment ?	préparation: <ol style="list-style-type: none"> 1. préparez tout d'abord le sirop et laissez refroidir. 2. mélangez les ingrédients secs 3. fouettez à l'aide d'un fouet manuel, les œufs, le lait, l'huile, et les zestes. 4. incorporez le mélange liquide, aux produits secs, et versez le mélange dans un moule en pyrex beurré de 22cm x 32 cm 5. faites cuire dans un four préchauffé à 180 degrés C, pendant 30 à 40 minutes, selon votre four. 6. A la sortie du four, arrosez tout doucement avec le sirop vanillé. et laissez bien absorbé. 7. coupez en losange ou en carré, et décorez avec un peu de noix de coco. 	