

# GATEAU A LA MANGUE (thermomix)



## Ingrédients :

- 1 boîte de mangue au sirop
- 125 g de farine
- 100 g de beurre
- 20 g de noix de coco râpée
- 150 g de sucre en poudre
- 150 g de lait
- 1 paquet de levure
- 3 oeufs

## Préparation:

- préchauffer le four à 180°C
- mettre dans le bol, la farine, le sucre, la noix de coco, la levure, deux oeufs et le lait
- mixer 20 secondes à vitesse 5
- poser le moule sur la plaque perforée
- verser la préparation dans le moule
- couper les tranches de mangue en dés environ 235 g
- les répartir sur la pâte dans le moule
- mettre dans le bol, le beurre coupé en morceaux
- puis faire fondre 1 minute à 50° vitesse 4
- ajouter le troisième oeuf,
- puis mélanger 1 minute à 50°vitesse 4
- verser ce mélange sur les dés de mangue
- enfourner pendant environ 40 minutes

*Si vous réalisez une de mes recettes, dites moi ce que vous en pensez afin que je puisse apporter des améliorations.*