



Kouglof des Caraïbes

environ 16 pièces  un peu d'expérience souhaitée  up to 40 Min.



Ingrédients:

Moule à kouglof (Ø 22 cm):

Pâte:

250 g de farine
1 CS de Poudre à lever Dr. Oetker
170 g de sucre
1 limette (seulement le zeste)
3 œufs
150 g de beurre fondu
180 g de yogourt nature
100 g de noix de coco râpée

Sirup:

100 ml de jus de limettes
170 g de sucre
50 ml d'eau

1 Préliminaires:

Graisser et fariner un moule à kouglof (22 cm Ø).

Préchauffer le four:

Four électrique: environ 180 °C

Four à chaleur tournante: environ 160 °C

2 Pâte:

Pour la pâte, tamiser dans une terrine la farine mélangée avec la poudre à lever. Mélanger avec le sucre et le zeste de limette. Ajouter les œufs, le beurre, le yogourt et la noix de coco. Travailler le tout au batteur électrique, d'abord un instant à petite vitesse, puis pendant env. 3 minutes à la vitesse maximale pour obtenir une pâte homogène.

Verser la pâte dans le moule préparé et cuire dans le tiers inférieur du four pendant env. **45 minutes**.

Four électrique: environ 180 °C

Four à chaleur tournante: environ 160 °C

Hauteur: dans la partie inférieure

Temps de cuisson: environ 45 minutes

Détacher le kouglof du moule, le démouler sur une grille à pâtisserie et laisser refroidir.

③ Sirup:

Pour le sirop, mettre dans une casserole le jus de limette, le sucre et l'eau. Chauffer à feu doux pour dissoudre le sucre et cuire le sirop pendant env. **2 minutes** sans couvercle et sans remuer.

Mettre le kouglof sur une grille à pâtisserie posée sur une plaque et l'imbiber de sirop chaud jusqu'à ce qu'il ait absorbé tout le liquide. Laisser refroidir avant de servir.

Conseils

- Décorer le kouglof à volonté avec de la noix de coco râpée et des rondelles de limette.