Gâteau d'anniversaire au citron vert et à la noix de coco

Avec Vita+ Flocons d'Avoine

Dessert Fête Végétarien Pour les enfants

4 personnes



Ingrédients

- 1 pain Vita+ Flocons d'Avoine
- 300 g de chocolat blanc
- 200 ml de crème de noix de coco
- 2 citrons verts
- 50 g de sucre
- 25 g de flocons de noix de coco
- 2 oeufs
- 40 g de beurre
- 2 cuillères à soupe de sucre
- 250 ml de lait entier
- 1 gousse de vanille
- Sucre impalpable

1. Coupez le pain en tranches dans le sens de la longueur.

2. Préparez le fourrage : cassez 300 g de chocolat blanc en morceaux et placez ces morceaux dans un saladier en verre. Chauffez la crème de noix de coco et mélangez-la avec le chocolat blanc. Râpez le zeste d'un citron vert et demi. Mélangez bien et placez au réfrigérateur.

3. Préparez le sirop de citron vert : pressez les citrons verts et mélangez le jus avec 50 g de sucre. Chauffez dans une casserole jusqu'à l'obtention d'un sirop. Laissez refroidir.

4. Placez les tranches de pain sur votre plan de travail et imbibez-les de sirop de citron vert. Couvrez-les ensuite du fourrage au chocolat blanc et à la crème de noix de coco, mais laissez 1 cm de chaque côté sur les bords les plus longs. Roulez le pain et enveloppez-le dans du film plastique. Placez-le ensuite dans le réfrigérateur.

5. Dans une grande assiette creuse, mélangez les



Cette recette est faite avec Vita+ Flocons d'Avoine

Vita+ Flocons d'Avoine réunit tous les bienfaits des flocons d'avoine, des graines de tournesol et des graines de lin dans un pain délicieux.

œufs avec le lait, les 2 cuillères à soupe de sucre et la gousse de vanille. Battez bien et roulez-y le cake fait avec le pain. Cuisez le gâteau au four jusqu'à l'obtention d'une belle couleur dorée.

6. Décorez le haut du gâteau avec quelques points de fourrage au chocolat, du sucre impalpable, des flocons de noix de coco et du zeste de citron vert.