

Poke Cake À La Crème De Noix De Coco

Content

Cette recette de poke cake à la crème de noix de coco est parfaite pour votre prochain repas-partage, repas ou célébration où le partage du dessert est encouragé. Mélangez un peu de lait concentré sucré et de crème de coco et versez le mélange sur le gâteau en l'étalant partout pour qu'il en rentre dans tous les trous. Cela donne au gâteau encore plus d'humidité et encore plus de saveur de noix de coco. C'est l'une des meilleures parties d'un poke cake – si moelleux qu'il restera génial pendant d'aaaaayysss.

Quand j'ai imaginé cette recette, j'avais très envie de créer quelque chose de nouveau dans ma cuisine, [The Benefits Of CBD For Senior Citizens](#) même si je ne savais pas trop quoi ! Le gâteau est fait avec un mélange à gâteau jaune. Beaucoup de noix de coco, beaucoup de saveur et prête en un éclair ! Cette recette de poke cake à la crème de noix de coco est parfaite pour votre prochain repas-partage, repas ou célébration où le partage du dessert est encouragé. Ajoutez lentement l'eau chaude à la pâte et mélangez à basse vitesse jusqu'à ce que le tout soit bien mélangé.

Cependant, la facilité d'un gâteau en feuille prend parfois la priorité lorsque le temps presse. Ce Poke Cake à la noix de coco est, sans conteste, le meilleur gâteau à la noix de coco que vous aurez jamais. Il est si tendre, il a une bonne mie et beaucoup de saveur de noix de coco. Oui, Switches <https://vaporgators.com> les poke cakes fonctionnent mieux si vous utilisez cette taille de moule.

Gâteau Poke À La Noix De Coco

Alors j'ai me suis dit, pourquoi ne pas combiner les deux ?! Alors j'ai préparé ce poke cake à la crème de noix de coco, et bon Dieu, il a fait mouche. Pendant que le gâteau est chaud, nous devons assembler notre garniture à la crème fouettée. Placez donc tous les ingrédients du glaçage (sucre, flocons de noix de coco, garniture fouettée et crème sure) dans un bol à mélanger.

Ensuite, laissez le gâteau refroidir complètement. Et j'ai commencé avec ce poke cake super simple et tellement facile. Mélangez le tout dans un bol et fouettez jusqu'à obtenir des pics fermes.

Le gâteau est fait avec un mélange à gâteau jaune. Suivez les instructions sur la boîte pour préparer la pâte à gâteau, puis ajoutez ½ tasse de noix de coco en flocons sucrés avant la cuisson pour une saveur supplémentaire de noix de coco. Dans ces régions, nous appelons cela le gâteau à la noix de coco de mon papa, car il adore la noix de coco et c'est son gâteau préféré à Noël et à Pâques.

Photos De Gâteau Poke À La Noix De Coco

La crème de coco est un produit fabriqué à partir des matières grasses au lait de coco. Au fur et à mesure que le lait de coco repose, les solides remontent à la surface, créant une substance épaisse semblable à la crème laitière ! La crème de coco est une crème de coco encore plus sucrée et épaissie. C'est similaire au lait concentré sucré mais avec une vraie saveur de noix de coco. Assurez-vous d'utiliser de la crème de noix de coco dans cette recette. PAS de crème de coco, sinon vous obtiendrez un résultat très différent.

Il deviendra tout simplement plus moelleux et plus délicieux à chaque minute qui passe. Il n'y a rien de tel qu'une garniture de noix de coco tendre et moelleuse sur un morceau de gâteau moelleux et

moelleux. Le gâteau Poke tire son nom du fait de percer des trous dans un gâteau déjà cuit, puis de remplir les trous avec du lait concentré, du pudding, de la gelée ou un autre liquide ou purée avant de le glacer. Le gâteau absorbe le liquide, www.kepenk%20trsfcdhf.hfhjf.hdasgsdfhdshshfsh@forum.annecy-outdoor.com rendant chaque bouchée moelleuse et savoureuse !

Poke Cake À La Crème De Noix De Coco

Ce gâteau facile sera votre nouveau favori si vous êtes fan de noix de coco. Quand j'ai imaginé cette recette, j'avais très envie de créer quelque chose de nouveau dans ma cuisine, même si je ne savais pas trop quoi ! La noix de coco me paraissait bien, et le poke cake me paraissait bien aussi.

Il n'y a rien de tel qu'une garniture de noix de coco tendre et moelleuse sur un morceau de gâteau moelleux et moelleux. Enfin, garnissez de noix de coco en flocons puis réfrigérez une heure avant de servir. Vous pouvez également congeler le gâteau, mais si vous envisagez de le faire, ajoutez un peu de sucre glace à la [garniture fouettée](#) avant de glacer le gâteau.

Vous souhaitez rechercher la marque Coco Lopez. J'ai essayé la marque Trader Joes et c'était plutôt dégoûtant. Ce n'était pas assez épais ou assez sucré. Même si vous n'êtes pas un grand [Nubian Heritage vitamins and supplements](#) fan de noix de coco, vous apprécierez probablement le poke cake à la crème de noix de coco. C'est aussi bon et étonnamment copieux pour un dessert. Mais parfois, vous voulez juste cette saveur riche et sucrée de noix de coco sans toutes les distractions.

From:
<https://wiki.fux-eg.org/> - **wiki-fux**

Permanent link:
https://wiki.fux-eg.org/doku.php?id=poke_cake_a_la_c_eme_de_noix_de_coco

Last update: **2024/03/23 00:23**

