# Les recettes de Marie Line

Gâteau fondant noix de Coco :
185 g farine, 1 sacet de levure, 50 g noix de coco, 200g sucre, 125 g beurre fondu, 2 oeufs, 25 cl ou 250g lait ou lait de coco suivant les goûts
Préparation ;
Préchauffer le four à 180
Fouettez les oeufs et le sucre, ajoutez le beurre, le lait, la farine +levure et la noix de coco. Mélangez bien.
Versez dans le moule et cuire 30-35 minutes à 180 laissez tiédir avant de démouler.

---

2è recette : gâteau moelleux aux carambars
20 carambars,100 g beurre, 100glait, 120 g sucre, 150 g farine, 1 sachet de levure, 3 oeufs
Four 180
Dans une casserole, faites fondre les carambars dans le lait, ajoutez le beurre
Mélangez bien puis hors du feu ajoutez le sucre puis la farine, levure et terminez par les oeufs
Versez dans le moule ou individuels, cuisson 20-25 mn laissez tiédir avant de démouler

---

3 è recette : carré au citron
200 g beurre, 70gsucre glace, 310 g(250g+ 60 g), 5 oeufs,350g sucre,3 citrons (zeste et jus)
Four 180
Fouettez le beurre mou et le sucre glace jusqu'à l'obtention d'une crème lisse.
Incorporez 250g de farine. On obtient une texture sableuse. Étalez le préparation dans un moule à génoise (gâteau roulé) en tassant avec les doigts.
Faites cuire 15 mn à 180. Le gâteau doit être légèrement doré.
Pendant ce temps, fouettez les oeufs, le sucre, le reste de farine 60 gv, les zestes et jus. Le mélange doit être homogène.
Versez le mélange sur la préparation chaude puis remettez au four et faites cuire 20 mn à 180
Le gâteau doit être ferme sous les doigts. Laissez refroidir avant de démouler