Basboussa semoule et noix de coco

Le gâteau de semoule le plus populaire du Moyen-Orient : moelleux, imbibé de sirop et parfumé à la noix de coco. Une valeur sûre du goûter.

12 personnes	15 min préparation	35 min cuisson	50 min au total	facile niveau

Ingrédients

- 250 g de semoule fine
- 100 g de noix de coco râpée
- 120 g de sucre
- 125 g d'yaourt nature
- 100 g de beurre fondu
- 1 sachet de levure chimique
- 12 amandes
- 250 g de sucre pour le sirop
- 250 ml d'eau

Préparation

1. Préchauffer le four à 180°C et beurrer un plat carré.
2. Mettre la semoule, la noix de coco, le sucre, le yaourt, le beurre et la levure dans le bol et mélanger.
   30 sec / vitesse 4
3. Laisser reposer 10 minutes, puis étaler la pâte dans le plat.
4. Découper en losanges, poser une amande sur chaque et cuire 35 minutes à 180°C.
5. Rincer le bol, y verser le sucre et l'eau et cuire le sirop.
   8 min / 100°C / vitesse 1
6. Verser le sirop tiède sur le gâteau chaud et laisser imbiber.

Le conseil de Tiha
Découpe le gâteau avant de l'enfourner : il sera propre et bien net.

Conservation : 4 jours à température ambiante dans une boîte.