

Gâteau à la goyave

Temps de préparation : 40 minutes

Temps de cuisson : 20 minutes

Ingrédients (pour 4 personnes) :

- 200 g de farine
- 200 g de beurre
- 120 g de sucre
- 3 oeufs
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1 sachet de levure
- cannelle+ un zeste de citron vert
- 1 pâte à tarte sablée
- 100 g de confiture de noix de coco
- 100 de confiture de goyave

Préparation de la recette :

- Mélanger le sucre + sucre vanillé + les oeufs rajouter le beurre fondu, mélanger jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
- Rajouter la farine mélangée à la levure.
- Ajouter la cannelle moulue + zeste de citron.
- Garder ce mélange de côté.
- Étaler la pâte à tarte mettre la confiture de coco, puis par dessus la confiture de goyave.
- Rajouter la pâte à gâteaux par dessus.
- Mettre au four pendant 20 mn à feu doux

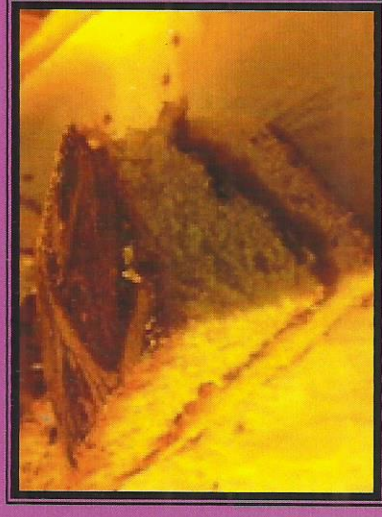
Guava cake

Preparation time: 40 minutes

Cooking time: 20 minutes

Ingredients (serves 4):

- 200 g flour
- 200 g butter
- 120 g of sugar
- 3 eggs
- 1 bag of vanilla sugar
- 1 packet of yeast
- Cinnamon + a lime zest
- 1 shortcake dough
- 100 g of coconut jam
- 100 of guava jam



Preparation of the recipe:

- Mix sugar + vanilla sugar + eggs, add the melted butter, mix until frothy.
- Add flour mixed with yeast.
- Add ground cinnamon + lemon zest.
- Keep this mixture aside.
- Roll out the pastry to coconut jam, then over a guava jelly.
- Add the cake mix on top.
- Bake for 20 minutes on low heat.