



Ingrédients

- Verre de noix de coco râpée
- 1 verre de sucre
- 2 blancs d'œufs
- Essence de vanille
- Beurre en quantité nécessaire
- Huile en quantité nécessaire



Préparation

1. Monter les blancs en neige.
2. Dans un récipient à part, mélanger la noix de coco, le sucre et la vanille.
3. Ajouter les blancs en tournant pour ne pas les casser.
4. Graisser le moule avec de l'huile ou du beurre, mettre la pâte sur toute la surface, et le mettre dans le four à une température moyenne.
5. Quand la surface commence à griller, enlever du four et mettre la Guzeyya sur une assiette.

Servir froid

RIZ AU LAIT ET FRUITS SECS

Ingrédients

- 2 verres de riz
- 1 verre de sucre
- 1 verre de lait
- 1 grande cuillère d'huile
- Fruits secs écrasés



Préparation

1. Ajouter au riz le lait, le sucre et l'huile dans une casserole à feu constant.
2. Rincer le riz 2 ou 3 fois.
3. Baisser la température jusqu'à ce qu'il forme une masse.
4. Graisser le moule avec de l'huile, mettre les fruits secs dans le moule, mettre la pâte, et la répartir à la main sur toute la surface.
5. Graisser la surface avec de l'huile, répartir des fruits secs et mettre dans le four jusqu'à ce qu'elle grille.

Servir froid

pipilet MANDALA