



## GATEAU AU MANIOC

### Ingrédients

- 1 kg de racines de manioc épluchées et hachées
- 500ml de lait
- 2 oeufs battus
- 250g de sucre en poudre
- 1 c à café d'essence de vanille

### Préparation

- Mélangez tous les ingrédients dans un grand saladier, puis mettez un plat beurré.
- Enfournez à 180°C pendant 15 minutes.
- A ce moment, parsemez le gâteau de noix de coco râpée, ou éventuellement de lait de noix de coco frais.
- Placez une feuille d'aluminium par-dessus pour empêcher la noix de coco de brûler.
- Remettez à cuire pendant 45 minutes.
- Laissez refroidir le gâteau et mettez au frais