Moelleux aux mangues et caramel

Dessert

Note : 1

Portions :6 parts

Difficulté : 1

Temps de préparation :5 min

Temps de cuisson/repos :80 min

Calories par portion : 260.333 Kcal

Charge glycémique par portion: 38.05

Les ingrédients

- 250.0 gr Mangue au sirop
- 30.0 gr Sucre canne
- 125.0 gr Sucre en poudre
- 2.0 u Oeuf
- 150.0 gr Farine de blé à levure incorporée
- 125.0 gr Yaourt nature

Préchauffer le four à 180°C pendant 10min

Etape 1:Préparation de la décoration du gâteau
Dans le plat le plat à gâteau allant au four, verser le beurre fondu et le mélanger avec le sucre de canne en veillant à sa bonne répartition. Répartir les tranches de mangue pour tapisser tout le fond de plat.

Etape 2:Preparation de l'appareil
Dans un plat couper en morceaux le beurre ramoli, ajouter le sucre et travailler le tout au batteur jusqu'à ce que mélange blanchisse. Incorporer les ouefs et bien mélanger.
Ajouter progressivement la farine en continuant de battre ainsi que le yaourt, ajouter une cuillère de sirop de mangue pour parfumer le mélange.

Etape 3:Cuisson
Verser l'appareil dans le plat à gâteau au dessus des morceaux de mangue en lissant la surface. Puis mettre à cuire au four à 180°C pendant 80 min. Piquer en fin de cuisson pour vérifier la cuisson.

Conseil :

Ici le poid de la mangue est celui égouté cela correspond à un petite conserve de 425ml.