

## Gâteau créole

3 c à café de café soluble, 250 g de biscuits Madère, 100 g d'amandes hachées, 100 g de noix de coco finement hachées, 100 g de sucre en poudre, 1/4 l de lait, 3 c à soupe de rhum, 25 g d'amandes pilées.

Beurrer abondamment un moule à charlotte. Couvrir le fond et le pourtour à l'aide de biscuits Madère. Mélanger dans un récipient six biscuits émiettés le lait, le sucre, le café soluble, le rhum, les amandes et la noix de coco hachées. Mélanger intimement jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse. Verser une couche de ce mélange sur les biscuits couvrant le fond du moule ; poser une couche de biscuits, et ainsi de suite jusqu'à ce que le moule soit rempli. La dernière couche doit être constituée par des biscuits. Garnir avec des amandes pilées. Mettre au frais une heure avant de servir.

Recette proposée par



[Toque Blanche - Logiciel](#)

La plupart des recettes proviennent d'une collection personnelle des années 1950 aux années 1990 de magazines féminins d'éditeurs français et belges; les photos accompagnant certaines recettes ont la même source.