

## Gâteau Moka

### Ingrédients

¼ tasse de beurre mou  
1 tasse de sucre  
½ tasse de lait  
1c.à thé de vanille  
2 blancs d'œuf (*réserver les jaunes pour le glaçage*)  
1 ½ tasse de farine préparée, Brodie XXX

### Méthode

Battre le beurre et le sucre  
Ajouter alternativement farine, lait et vanille  
Battre les blancs d'œuf en neige  
Incorporer les blancs d'œuf au mélange en pliant (avec une spatule)

Beurrer un moule de 7 x 11 pouces

Mettre le four à

350 F, si le moule est en pyrex, pendant environ 30 minutes;  
375 F, si autre moule

Une fois cuit, couper en carrés d'environ 1 ¼ de pouce, pour obtenir  
40 morceaux

## Glaçage

### Ingrédients

2 jaunes d'œuf  
Beurre (grosseur : comme 2 ou 3 jaunes d'œuf)  
Sucre à glacer (environ 4 tasses)  
1c thé à thé de vanille  
1 à 1 ¼ tasse de crème à 35%  
Noix de coco sucrée, en filaments

### Méthode

Battre le beurre en crème et ajouter les jaunes d'œuf  
Incorporer graduellement le sucre à glacer en alternant avec la crème  
et la vanille  
Étendre le glaçage sur les 6 faces des cubes de gâteau.

Faire griller la noix de coco au four.  
Rouler les cubes de gâteau dans la noix de coco.