

Gâteau meringue

2 c. à soupe de beurre

125 ml (1/2 t) de sucre

2 jaunes d'œufs (gros)

250 ml (1 t) de farine à pâtisserie tamisée

1 c. à thé de poudre à pâte

125 ml (1/2 t) de lait

Battre le beurre en crème; ajouter le sucre et les jaunes d'œufs.

Bien mélanger.

À la farine tamisée, ajouter la poudre à pâte.

Ajouter la farine au premier mélange en alternant avec le lait.

Étendre la pâte dans un moule carré graissé.

Couvrir le dessus de meringue (voir ci-dessous).

Cuire le tout au four à 140 °C (275 °F), environ 45 minutes.

MERINGUE

2 blancs d'œufs (gros)

500 ml (2 t) de cassonade

1 c. à thé d'essence d'érable

ou de vanille

noix de coco râpée pour garnir

Battre les blancs d'œufs en neige en ajoutant peu à peu la cassonade.

Déposer la noix de coco râpée sur le dessus.