



## Nurnur

Nurnur



2 œufs  
1 blanc d'œuf  
¼ du paquet de margarine  
1,5 tasse à thé de sucre granulé  
1 cuillère à soupe de yaourt  
1 cuillère à café de poudre à pâte  
2 tasses de farine  
Pour la crème;  
2 tasses de lait  
1 jaune d'œuf  
1 tasse à thé de sucre granulé  
2 cuillères à soupe de farine  
1 paquet de vanille  
Pour la surface ;  
1 cuillère à soupe de sucre en poudre

# Préparez le gâteau en premier. Faites fondre la margarine, pendant qu'elle refroidit, mettez dans un bol profond, du blanc d'œuf et du sucre. Mélangez jusqu'à que le sucre fonde.

# Rajoutez le beurre fondu et refroidi, de la farine et de la levure. Mélangez jusqu'à que tous les ingrédients se mélangent.

# Versez le mélange dans un plat de gâteau huilé. Laissez cuire au four préchauffé à 175 degrés jusqu'à qu'il gonfle.

# Pendant que le gâteau refroidit, préparez la crème. Mettez dans une casserole, du lait froid, du sucre, du jaune d'œuf et de la farine. Mélangez froid puis placez au feu puis mélangez régulièrement.

# Retirez la crème du feu, rajoutez de la vanille et mélangez. Pendant que la crème refroidit, coupez le gâteau en largeur. Versez la crème sur l'étage, puis fermez avec le deuxième étage.

# Enfin saupoudrez du sucre en poudre, laissez reposer pendant 2 heures puis servez.

**N-B; Vous pouvez préparer ce gâteau avec d'autre fruit.**