



## Gâteau D'Abricots Uludag

Kayısılı Uludağ Pastası



4 tasses de lait  
1 tasse de sucre granulé  
2 cuillères à soupe de cacao  
3 cuillères à soupe de fécule de maïs  
1 cuillère à café d'extrait de vanille  
10 morceaux d'abricots secs  
20 morceaux de biscuits au chocolat  
Pour la surface ;  
1 tasse de sucre granulé  
1 tasse d'eau  
1 cuillère à soupe de fécule  
1 cuillère à soupe de cacao  
1 poignée d'amandes ou de noix

# Mettez dans une casserole, du lait froid, du sucre, du fécule et du cacao. Laissez cuire à moyenne température. Retirez du feu.

# Pendant que le mélange est chaud, rajoutez de la vanille et des biscuit cassé en grand morceaux. Rajoutez des abricots secs coupé en petit morceaux puis mélangez.

# Versez dans un bol contenant du papier huilé, fermez le papier qui dépasse par dessus. Placez au réfrigérateur.

# Le lendemain, sortez le papier puis tournez sur une assiette.

# Mettez dans une petite casserole, de l'eau, du cacao, du fécule et du sucre. Laissez cuire à moyenne température.

# Versez le mélange de cacao sur le gâteau qui se trouve dans l'assiette. Décorez avec des amandes.

**N-B; Vous pouvez enrichir le gâteau avec du raisin sec, des noix battues et du zeste de citron.**