



Gâteau à Moitiié

Yarım Pasta



1 étage de gâteau prêt
½ sachet de crème chantilly en poudre
1 tasse de lait froid
2 bananes
Pour la garniture:
1 tasse de lait
1 cuillère à soupe de farine de riz
1 cuillère à soupe de cacao
1 tasse de sucre
1 cuillère à café d'extrait de vanille
1 cuillère à soupe de noix de coco

- # Faites de la mousse avec de la crème chantilly et du lait froid.
- # De l'autre côté, rassemblez tous les ingrédients dans une casserole sauf les noix de coco.
- # Faites cuire en mélangeant régulièrement.
- # Étalez la crème sur le gâteau prêt. Mettez les bananes coupés en longueur.
- # Versez le mélange de cacao dessus.
- # Saupoudrez des noix de coco quand elle refroidit.
- # Laissez reposer dans le réfrigérateur pendant 2 heures.

N-B; Vous pouvez préparer ce gâteau avec des pommes, des pêches, des poires et des fraises.