



## Gâteau à Moitié

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.