



Pyramide Aux Pommes

Elmalı Piramit



2 paquets de biscuits petit-beurre
8 pommes de taille moyenne
1 cuillère à café de sucre en poudre
1 cuillère à café de zeste d'orange
1 tasse de noix de coco
Pour la surface ;
2 tasses de lait
3 cuillère à soupe de sucre granulé
1 cuillère à soupe de fécule de maïs
½ cuillère à soupe de farine de riz
1,5 cuillère à soupe de cacao
1 cuillère à café de margarine
½ cuillère à café de vanille

- # Passez les biscuits au robot pour transformer en forme farineuse. Épluchez les pommes puis râpez.
- # Mettez dans un bol creux, les pommes râpés et les biscuits en forme de poudre. Rajoutez du sucre en poudre, et du zeste de citron râpés. Pétrissez jusqu'à que les ingrédients se rassemblent complètement.
- # Prenez des morceaux de la taille d'une noix, arrondissez puis trempez dans la noix de coco. Placez sur une assiette plat en forme de pyramide.
- # Mettez dans une casserole, du lait froid, du sucre granulé, du fécule de maïs, de la farine de riz et de la margarine. Mélangez jusqu'à obtenir un mélange pure.
- # Puis placez la casserole à moyenne température, et mélangez avec une fourchette jusqu'à que le mélange devient solide. Retirez du feu puis rajoutez de la vanille.
- # Versez le mélange sur la pyramide, puis laissez reposer au réfrigérateur pendant 2 heures. Puis servez.

N-B; Vous pouvez transformer les biscuits en poudre dans le paquet directement.