



Profiterole Au Bol

Kasede Profiterol



5 tasses de lait
1 tasse de sucre granulé
1 tasse de farine
1 tasse de farine de riz
1 sachet de poudre de crème
1 paquet de pain grillé non salée
Pour la surface :
2 tasses d'eau
1 tasse de sucre
De la farine un peu moins d'une tasse de thé
1,5 cuillères à soupe de cacao
1 paquet de vanille
Pour décorer :
1 cuillère à soupe de noix de coco

- # Mettez dans une casserole, du lait froid, du sucre de la farine et de la farine de riz.
- # Placez au feu à moyenne température puis faites cuire en mélangeant régulièrement.
- # Mélangez avec un mixer pendant 2-3 minutes pour qu'il devient tiède.
- # Rajoutez de la crème chantille en poudre, mélangez 3-4 minutes avec un mixer. Rajoutez du pain grillé puis mélangez.
- # Mettez le mélange dans les bols de façon à dépasser la moitié légèrement.
- # Mettez dans une autre casserole, de l'eau, du sucre, du cacao et de la farine. Placez à moyenne température. Mélangez régulièrement.
- # Rajoutez de la vanille juste avant de retirer du feu.
- # Partagez la sauce au cacao, sur le mélange de pain.
- # Laissez refroidir au réfrigérateur puis saupoudrez de la noix de coco et servez.

N-B; Vous pouvez préparer ce dessert en versant dans un plat. Quand il refroidit complètement, coupez en carré puis servez.