



Dessert De Semoule Aux Bananes

Muzlu İrmik Tatlısı



1 litre de lait
9 cuillères à soupe de sucre
9 cuillères à soupe de semoule
4 cuillères à soupe de noix
Pour l'étage :
1 grosse banane
1 petit paquet de chocolat (40 gr.)

- # Mettez dans une casserole, du lait froid, du sucre et de la semoule. Mélangez froid.
- # Puis placez la casserole à moyenne température. Mélangez régulièrement jusqu'à qu'ils soit à point.
- # Rajoutez des noix battues grossièrement juste avant de retirer du feu puis mélangez.
- # Mouillez légèrement un bol en verre, versez la moitié du dessert.
- # Râpez du chocolat au dessus, puis rajoutez les tranches de bananes.
- # Rajoutez le dessert de semoule morceaux par morceaux. Corrigez avec une cuillère.
- # Laissez attendre au réfrigérateur pendant 1 nuit.
- # Coupez en carré au moment du service. Saupoudrez de la cannelle dessus.

N-B; Vous pouvez rajouter du raisin sec, des abricots secs ou des framboises secs.