



Gâteau D'Amateur

Acemi Pastası



1 litre de lait
1,5 tasses de sucre granulé
2 cuillères à soupe de cacao
2 cuillères à soupe d'amidon de maïs
3 cuillères à soupe de farine
1 paquet de vanille
1 œuf
1 cuillère à soupe de beurre
8 abricots
1 paquet de biscuits pour bébés (200 g)
Pour la surface :
1 cuillère à soupe de noix de coco

- # Mettez dans une casserole, du lait froid, du sucre, du cacao, de la farine, de l'amidon de maïs et un œuf puis mélangez jusqu'à que les ingrédients fondent.
- # Faites cuire à moyenne température jusqu'à que des bulles apparaisse. Retirez du feu.
- # Rajoutez tout de suite du beurre puis mélangez. Rajoutez de la vanille, des abricots séparés en morceaux et des biscuits pour bébés.
- # Mouillez une moule de gâteau à menotte. (Vous pouvez utiliser un plat de gâteau en verre aussi)
- # Versez le mélange dans la moule. Laissez reposer une nuit au réfrigérateur.
- # Sortez de la moule le lendemain. Saupoudrez de la noix de coco dessus.

N-B; L'amidon est utilisé dans ce genre de recette car elle solidifie les gâteaux.