



Mangez, buvez mais n'abusez pas (Araf 31)
Banu Atabay's Mütevazı Lezzetler® Les recettes de cuisines

Gateau De Gaufrettes

Kağıt Helva Pastası



3 morceaux de gaufrettes
350 gr. Halva au tahini
1 tasse de lait
50 gr. de margarine
2 cuillères à soupe de cacao
½ tasse de sucre granulé
Pour la décoration ;
1 cuillère à soupe de noix concassées
½ cuillère à soupe de noix de coco

- # Mettez dans une casserole non-aluminium, du lait, du tahini et du sucre. Commencez à moyenne température.
- # Rajoutez de la margarine et du cacao dessus. Faites cuire en mélangeant jusqu'à obtenir un mélange lisse.
- # Mettez la première gaufrette dans une assiette plate. Étalez 1/3 du mélange dessus.
- # Mettez la deuxième gaufrette en papier dessus. Étalez 1/3 du mélange dessus.
- # Mettez la dernière gaufrette puis rajoutez le mélange qui reste de façon à couvrir le gâteau.
- # Faites refroidir le gâteau à température ambiante. Saupoudrez des noisettes et de la noix de coco.
- # Servez en faisant des tranches.

N-B; Le Tahini est prdouit avec de la sésame. Vous obtenez 750 gr. De tahini avec 1 kg. De sésame.