



## Blanche Neige

Pamuk Prenses



1 litre de lait  
1 tasse de sucre  
1 tasse de farine  
1 cuillère à soupe de fécule  
½ paquet de margarine  
1 paquet de vanille  
Pour la surface :  
2 cuillères à soupe de noix de coco

- # Partagez la noix de coco dans les tasses de thé.
- # Mettez de la margarine et de la farine dans une casserole. Faites griller à moyenne température jusqu'à que l'odeur disparaît.
- # Rajoutez du sucre, du fécule et du lait frais.
- # Faites cuire en mélangeant régulièrement. Rajoutez de la vanille juste avant de retirer du feu.
- # Mélangez avec un mixer pendant 5 minutes. Partagez dans les tasses de thé.
- # Placez au réfrigérateur puis laissez reposer pendant 1 nuit.
- # Le lendemain, tournez sur une assiette de dessert.

N-B; Si vous laissez attendre le dessert à température ambiante, il se retournera plus rapidement dans l'assiette.