



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

Gâteau De Bébé

Bebek Pastası



1 tasse de lait
1 cuillère à soupe de sucre
1 cuillère à café pleine d'amidon
1 cuillère à café de cacao
8 biscuits bébé

- # Mettez dans une casserole, du lait frais, du sucre, du cacao et de l'amidon.
- # Placez à moyenne température. Faites cuire en mélangeant régulièrement jusqu'à qu'il devienne foncé.
- # Rajoutez des biscuits cassés en petit morceau juste avant de retirer du feu.
- # Mettez dans un bol mouillé.
- # Quand elle devient à température ambiante, placez au réfrigérateur. Laissez attendre pendant 3-4 heures.
- # A la fin du temps, tournez à l'envers sur une assiette.

N-B; Vous pouvez faire consommer au bébé à partir du 16ime mois.