



## Gateau Allemand

Alman Pastası



Pour la bagel:

1 tasse d'eau tiède  
1,5 cuillère à soupe de sucre en poudre  
1 levure de la taille d'une boîte d'allumette  
1/2 cuillère de sel

1 tasse de café d'huile végétale  
Pour la crème du milieu:

2 tasses de lait  
3/4 de tasse de farine

1 tasse de sucre  
1/2 paquet de vanille

Pour la crème du haut:

1,5 tasses d'eau  
1/2 tasse de sucre  
4 cuillères à café de farine  
2,5 cuillères à café de cacao  
1/2 paquet de vanille

# Laisser pendant 10 minutes dans l'eau tiède, la levure et le sucre. Rajoutez de la farine, de l'huile et du sel. Faites une pâte.

# Laisser reposer la pâte couvert pendant 45 minutes

# Arrondissez dans la paume de la main des petits bouts de pâtes. Trouvez le milieu et faites la forme d'un anneau. Installez-les dans plat de cuisson huilé.

# Laissez reposer sur le plat environ 1 heure. Laisser cuire dans le four préchauffé à 170 degrés.

# Pendant ce temps, préparez la crème du milieu. Pour cela mélangez au lait froid, la farine et le sucre puis mettez au four.

# Mélangez jusqu'à ce qu'elle soit dans l'état solide.

# Retirez du four, mélangez avec la vanille puis laissez refroidir.

# Séparez le milieu des bagels, mettez de la crème puis refermez.

# Pour la crème du haut, mélangez l'eau, le sucre et le cacao froid. Puis mettez au feu et laissez cuire.

# Étalez la crème au cacao préparé sur les bagels.

N-B : vous pouvez remplacer la crème par la confiture et saupoudrez des morceaux de pistache.