



## Gâteau Balbadem

Balbadem Pastası



2 œufs  
2,5 Tasse à thé de sucre granulé  
1 tasse à thé d'huile végétale  
2 tasses à thé de yaourt  
2 tasses de farine  
1 sachet de levure  
1 paquet de vanille  
Pour la Crème;  
1 tasse de lait  
1 cuillère à soupe de fécule  
1 cuillère à soupe de farine  
1,5 tasse de sucre granulé Café  
1 œuf  
La moitié d'un paquet de vanille  
Pour la crème sur la surface (Balbadem);  
1 tasse à café de lait  
1/5 paquet de margarine (50 g.)  
3/4 tasse de café de sucre en poudre  
1 tasse de café d'amandes  
2 cuillères à soupe de miel  
1/2 paquet de vanille

- # Préparez le gâteau. Pour cela, fouettez avec un mixer l'œuf et le sucre jusqu'à qu'elle devient blanc.
- # Rajoutez dessus, de l'huile, du yaourt, de la vanille, et de la levure puis obtenez un pâte lisse.
- # Huilez un plat de gâteau non troué au milieu de la grandeur de 20-22 cm. Versez le mélange dedans.
- # Laissez cuire au four à 185 degrés pendant 40 minutes.
- # Quand le gâteau refroidit, coupez en horizontale.
- # Préparez la crème. Mélangez dans le lait froid, de la fécule, de la farine, du sucre et les œufs.
- # Placez au four à température moyenne et retirez du feu quand elle devient solide. Rajoutez de la vanille puis mélangez.
- # Préparez la crème pour la surface. Mettez dans une casserole, de la margarine, du lait, du sucre et du miel et laissez cuire jusqu'à que le mélange devient transparent. Rajoutez les amandes coupés, laissez cuire encore 5 minutes puis retirez du four et rajoutez de la vanille.
- # Couvrez le gâteau avec la crème.
- # Laissez reposer pendant 2 heures au réfrigérateur.
- # Servez.

N-B: Épluchez les amandes avant de les rajoutez.