



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

Gâteau Triangulaire Au Biscuit

Bisküvili Üçgen Pasta



1 Kg de lait
6 cuillères à soupe de fécule de maïs
8 cuillères à soupe de sucre granulé
1 paquet de vanille
½ paquet de margarine
45 biscuits Petit-beurre
1 banane

- # Préparez la crème composé de lait, de sucre et de fécule. Retirez du four. Fouettez la crème avec un mixer.
- # Placez un nylon sur un plat sans bord de façon à dépasser.
- # Versez 1-2 cuillère à soupe du mélange sur le plat. Placez dessus, des biscuits 3 en largeur et 5 en longueur au total 15 biscuits. Étalez la crème sur les biscuits.
- # Faites le deuxième et le troisième étage comme le premier étage en augmentant la quantité de crème.
- # Mettez sur les biscuits au milieu des bananes en longueur.
- # Levez les biscuits aux côtés à l'aide du nylon.
- # Étalez la crème restante sur toute la surface puis refermez le nylon
- # Laissez reposer au congélateur pendant une nuit.
- # Le lendemain, retirez le nylon puis servez.

N-B: Vous pouvez préparer la crème avec du cacao, et les biscuits peuvent être au cacao.