



## Gâteau Sèche à l'Ammoniac

Amonyaklı Yaş Pasta



2 œufs  
2 tasses à thé de sucre granulé  
2 tasses à thé de lait  
1 cuillère à soupe de sel d'ammoniac  
De la farine tant que possible  
Pour la crème;  
1 kg de lait  
1 œuf  
1,5 tasse de sucre granulé  
4 cuillères à soupe de farine de riz  
1 cuillère à soupe de fécule  
1 paquet de vanille  
2 cuillères à soupe de cacao  
1 cuillère à soupe de margarine

- # Mélangez le sucre, le lait et le sucre jusqu'à qu'elle fond, puis rajoutez de l'ammoniac et de la farine et obtenez une pâte douce.
- # Laissez reposer la pâte pendant 15 minutes puis séparez en 6 morceaux égaux et ouvrez les morceaux à la grandeur d'une assiette.
- # Laissez cuire les pâtes ouvert légèrement au four chaud.
- # De l'autre côté, mettez dans une casserole, du lait, du sucre granulé, de la farine de riz, de la levure, du cacao et des œufs. Mélangez froid puis mélangez au four jusqu'à qu'il devient solide. Retirez du four.
- # Retirez la crème du four, rajoutez de la margarine et de la vanille. Mélangez jusqu'à que la margarine fond puis laissez refroidir.
- # Mettez un étage de la pâte puis de la crème, ainsi de suite jusqu'à que les ingrédients finissent.
- # Couvrez le gâteau avec la crème qui reste.
- # Servez le lendemain.

N-B: Vous pouvez trouver l'ammoniac dans les épiceries.