



La Pêche Mystérieuse

Gizemli Şeftali



- 1 kg de lait
- 2 pêches
- 1 paquet de biscotte non salée
- 2 cuillères à soupe de amidon de maïs
- 1 paquet de crème chantilly
- 3 cuillères à soupe de farine
- 1 tasse de sucre
- 1 œuf
- 1 cuillère de margarine
- 1 paquet de vanille

- # Mettez sur le lait froid, de l'amidon, de la farine, un œuf et du sucre puis mélangez.
- # Quand elle est dans l'état, éteignez le four, rajoutez 1 cuillère de beurre et un paquet de vanille puis laissez refroidir.
- # De l'autre côté, lavez les biscottes sur un plat.
- # Versez sur les biscottes, le mélange de sucre fondu dans 1,5 tasse d'eau.
- # Mettez sur les biscottes mouillées, des tranches fines de pêche puis saupoudrez 1 cuillère de sucre granulé.
- # Rajoutez 1 paquet de crème chantilly dans le mélange qui est en train de refroidir puis mélangez 5 minutes avec un mixer.
- # Versez la crème préparée sur les pêches.
- # Laissez reposer au moins 4 heures au réfrigérateur puis servez.

N-B: Vous pouvez préparer avec des abricots frais.