

Gâteau au « p'tit beurre »

Ingrédients :

- 4 paquets de 24 « p'tits beurre » (« Brun » si possible)
- 400 g. de chocolat noir
- lait un peu tiède
- caramel pour aromatiser le lait (ou vanille, café)
- décors au choix (pastilles, ...)



Préparation :

- Casser le chocolat dans une casserole, le faire fondre au bain-marie.
- Faire tiédir le lait, verser l'arôme.
- Placer une feuille de papier sulfurisé dans le moule s'il n'est pas démontable.

Un moule carré est préférable.

-Imbiber les biscuits RAPIDEMENT et les disposer dans le fond .



- Recouvrir de chocolat fondu, refaire une couche de biscuits , et ainsi de suite (3 ou 4 couches). Décorer selon vos envies et placer au frais 4 heures minimum.

