

Gâteau aux petits beurrés



Ingrédients nécessaires

café : 1 tasse(s)
petit beurre : 16
chocolat : 120g
lait : 4cs

Préambule

Les petits beurrés sont de délicieux gâteaux secs et croustillants, mais tu peux également les transformer en un gâteau fondant à l'aide d'un peu de chocolat. Voici comment...

ATTENTION :

Pour certaines étapes des recettes de Lapinou, la présence d'un adulte est nécessaire. Ne laissez pas les enfants livrés à eux-mêmes pour éviter tout accident.

Etape 1

Commence par faire fondre le chocolat avec le lait, à feu doux, dans une casserole.



Etape 2

Verse le café dans une assiette creuse. Trempe les 4 premiers petits beurrés dans le café des deux côtés. Puis dispose-les dans un récipient ou dans un plat, côte à côte.



Etape 3

Le résultat que tu dois obtenir doit être similaire à la photographie.



Etape 4

Il va maintenant s'agir d'alterner les petits beurrés et le chocolat. Mets donc un peu de chocolat fondu sur la première rangée de petits beurrés.



Etape 5

Remets une rangée de petits beurrés, du chocolat et ainsi de suite en terminant par du chocolat sur le dessus. Mets ton gâteau au frigo pendant au moins une heure.



Etape 6

Sors-le un peu avant de le manger et accompagne-le de crème anglaise ou de chantilly si tu le souhaites. Bonne dégustation !

