



Desserts

Autre

Gâteau de biscuits "petit beurre"

Pour 6 personnes.

Ingrédients

180 grammes beurre doux (à température ambiante)
1 cuillère à soupe de extrait de vanille
400 grammes de biscuit 'petit beurre'
100 millilitres de café (fort, refroidi)
300 grammes de sucre en poudre
2 cuillères à soupe de lait
granulés de chocolat

Méthode de préparation

Battez le beurre en crème et ajoutez-y petit-à-petit le sucre impalpable. Versez dedans le lait et l'extrait de vanille et continuez à battre jusqu'à l'obtention d'un mélange lisse.

Disposez une couche de 12 biscuits sur une grille. Tartinez-les avec une fine couche de crème au beurre.

Trempez 12 biscuits brièvement dans le café et faites une autre couche. Continuez jusqu'à ce que tous les biscuits soient utilisés puis recouvrez le dessus et les bords du gâteau avec la crème au beurre.

Saupoudrez le gâteau de tous les côtés avec des granulés de chocolat et remettez 1 heure au frigo pour solidifier.

