



Desserts

Gâteau de petits beurrés avec beurre de cacahuète, banane et framboises

Pour 4 personnes.

Ingrédients

250 grammes de beurre fin (à température ambiante)
4 Ferrero Rocher (dont 2 coupés en deux)
100 grammes de beurre d'arachide
100 grammes granulés de chocolat
500 millilitres de lait demi-écrémé
75 grammes de sucre en poudre
1 paquet de biscuit 'petit beurre'
1 poignée de framboises
2 bananes

Méthode de préparation

Mixez le beurre, le beurre de cacahuète et le sucre impalpable jusqu'à l'obtention d'une masse crémeuse.

Faites un rectangle de 3 biscuits sur 2 sur un plateau et tartinez-les d'une petite couche de crème.

Trempez ensuite 6 biscuits dans le lait et placez-les sur les précédents, suivis d'une autre couche de crème.

Répétez le processus jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de biscuits ni de crème mais veillez à terminer par une couche de crème.

Couvrez cette dernière avec banane, framboises et Ferrero Rochers.

Remplissez les espaces blancs entre les fruits avec des granulés de chocolat et piquez des feux d'artifice dans le gâteau que vous ferez brûler avant de servir.

Ustensiles de cuisine

Mixeur

