

Recette du gâteau d'automne aux noisettes

Ingrédients :

- 200gr de gâteaux secs (sablés)
- 80gr de beurre
- 120gr de chocolat noir
- 120gr de noisettes
- 1 boîte de lait concentré sucré

Recette :

- émietter les gâteaux
- faire fondre le beurre
- mélanger les gâteaux et le beurre
- tasser le mélange dans un plat pour le four
- râper le chocolat
- concasser les noisettes
- mélanger noisettes, chocolat et lait concentré
- verser ce mélange sur les gâteaux émiettés
- mettre au four à 180° pendant 25mn

Bon appétit