|  |  |
| --- | --- |
|

|  |
| --- |
| Gâteau aux petits beurres |

 |
|

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Gâteau aux petits beurres  |   |

|  |  |
| --- | --- |
| **Préparation :** 30 mn**Cuisson :** 0 mn**Repos :** 120 mn**Temps total :** 150 mn**Difficulté :** Facile |  |

**Pour 6 personnes :**- 2 paquets de petits beurres- 1 plaque de chocolat dessert de 200 g- 1 oeuf- un peu d eau - un peu de café  |

 |
|

|  |
| --- |
| **La recette** |

 |
|

|  |  |
| --- | --- |
| Gâteau aux petits beurres | **1/** Faites [fondre](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/definition/65/fondre.shtml) le chocolat et ajoutez-y un oeuf. |

 |
|

|  |  |
| --- | --- |
| Gâteau aux petits beurres | **2/** Dans un plat creux ou dans une assiette creuse, mettez-y un peu d'eau et un peu de café. |

 |
|

|  |  |
| --- | --- |
| Gâteau aux petits beurres | **3/** Trempez les petits beurres dans le café. |

 |
|

|  |  |
| --- | --- |
| Gâteau aux petits beurres | **4/** Et faites un premier étage de petits beurres dans le plat dans lequel vous comptez le servir le dessert. |

 |
|

|  |  |
| --- | --- |
| Gâteau aux petits beurres | **5/** Recouvrez-les de chocolat fondue. |

 |
|

|  |  |
| --- | --- |
| Gâteau aux petits beurres | **6/** Puis continuez avec une couche de petits beurres trempés dans du café et ainsi de suite. Terminez par une couche de chocolat. |

 |
|

|  |
| --- |
| **Pour finir ...** Très simple à faire et très bon!! Je vous conseil d'utiliser pour les petits beurres le paquet bleu sur les côtés et argenté au centre (petit brun extra), ce sont les meilleurs pour cette recette. |

 |