



Gâteau Au Biscuit Sur Papier

Kağıtta Bisküvili Pasta



20 biscuits à la crème
2 cuillères à soupe de crème aux noisettes
½ paquet de margarine
12 abricots secs
1 tasse d'amandes en poudre
1 tasse de lait
Pour la surface :
1 paquet de chocolat au lait (80 g)
1 cuillère à café de margarine

Mettez dans une petite poêle, de la margarine, de la crème de noisette et du lait. Faites fondre à basse température en mélangeant régulièrement.

Cassez les biscuits grossièrement puis rajoutez le mélange de margarine, des amandes et des abricots secs hachés. Faites attendre dans un endroit frais jusqu'à qu'il devient foncé.

Mettez le chocolat et la margarine dans une poêle puis faites fondre à basse température.

Prenez des morceaux du mélange de la taille d'une noix. Donnez une forme ovale.

Placez les gâteaux sur du papier huilé puis laissez du chocolat fondu dessus.

Quand le chocolat gèle, mettez dans les papier de gâteau ovale puis servez.

N-B; Il n'y a pas besoin de rajouter du sucre supplémentaire pour ce gâteau.