

Prépare le gâteau préféré d'Ulysse



Ingrédients :

- 240 g de chocolat noir
- 200 g de beurre
- 250 g de sucre glace
- 2 œufs extra-froids
- 16 chamallows
- 120 g de cerneaux de noix
- Des minibonbons au chocolat

Préparation :

- Faire fondre le chocolat et le beurre ensemble, au bain-marie ou au micro-ondes.
- Mélange bien.
- Ajoute 200 g de sucre glace, les 2 œufs extra-froids et les cerneaux de noix.
- Remue bien.
- Coupe et ajoute les chamallows.
- Verse la préparation dans le moule.
- Place au frigo, 6 heures au minimum.
- Sors du frigo.
- Décore avec du sucre glace et des petite bonbons.

En collaboration avec la pâtisserie

Pâtisseries
www.chocart4.gr