

croquants au chocolat et aux fruits secs



source : « Carrés Gourmands »

90g beurre fondu
100g de petits gâteaux secs émiettés
285g pépites chocolat
70g noix de coco râpée
140g fruits secs concassés - amandes, noisettes, noix, etc
1 boîte de 400g de lait concentré sucré

Préchauffer le four à 160°C

Beurrer un plat allant au four et le tapisser de papier sulfurisé

Verser le beurre fondu dans le plat. Parsemer de biscuits émiettés, de pépites de chocolat, de noix de coco râpée et des fruits secs.

Verser le lait concentré sucré en filet.

Enfourner 30 minutes (*totalemment insuffisant chez moi! Au bout des 30 minutes, le lait était encore très blanc, rien à voir avec la photo bien dorée du livre... J'ai donc monté le four à 180°C et continué la cuisson encore 15 minutes.*)

Laisser refroidir dans le plat avant de le découper. *Et c'est important, car le fond du gâteau reste un peu liquide relativement longtemps. Il faut vraiment attendre que le beurre se soit solidifié.*



Lacath, <http://lacath.canalblog.com>