

Aux Petits Bonheurs d'Ottoki...

<http://bonheursdottoki.canalblog.com/>

Recette perso

Gâteau chocolat rapide aux petits biscuits

D'après une recette trouvée dans un livre d'antan et avec quelques modifications, je vous livre ma recette !
Un bon petit gâteau que vous pourrez réaliser **pour un anniversaire, très rapidement !**



Préchauffer le four à 180°C.

Dans un saladier, mettre 40 petits biscuits : "thé de lu" ou "petits bruns" ou "speculoos" ou un mélange de reste de biscuits

+ 500 g de lait tiède et les laisser tremper pendant **environ 10 min**. Les égoutter. Les écraser à la fourchette.

Ajouter 3 œufs + 150 g de chocolat fondu.

PAS DE FARINE - PAS DE LEVURE - PAS DE SUCRE.

Bien mélanger le tout au fouet et verser la préparation chocolatée biscuitée dans un moule à manqué ou un moule en silicone Demarle (j'ai utilisé le moule "tablette").

Cuire 25 min à 180°C.

Eventuellement, vous pouvez l'accompagner d'une crème anglaise ou d'une petite sauce chocolat ou pistache.