

Gâteau glacé au café (Sans cuisson)

- Ce délicieux gâteau glacé au café ne demande aucune cuisson!



PRÉPARATION
15 MIN

TEMPS TOTAL
15 MIN

PORTIONS
8-10

Ingrédients :

- 20 à 25 **biscuits Graham**
- 4 tasses (1000 ml) de crème à fouetter, très froide
- 1/2 tasse (125 ml) de **sucre en poudre**
- 1/4 de tasse (65 ml) de lait
- 8 cuillères à soupe de mélange à espresso instantané (en poudre)
- 2 cuillères à soupe de cacao
- 2 cuillères à thé d'extrait de vanille

Préparation :

1. Dans un grand bol, combinez 3 cuillères à soupe de mélange à espresso avec la crème. Mélanger. Ajouter le sucre en poudre et la vanille. Battre avec votre mélangeur électrique jusqu'à ce que des pointes fermes se forment.
2. Dans un bol, mélanger le lait et 5 cuillères à soupe d'espresso. Trempez un biscuit Graham pendant quelques secondes dans le mélange et mettre dans le fond d'un plat pyrex de 9 x 13. Répéter pour tous les biscuits.
3. Étendre le 1/3 du mélange crémeux par-dessus les biscuits.
4. Faire un autre étage de biscuits. Étendre le 1/3 du mélange de crème.
5. Répéter avec un dernier étage de biscuits et de crème.
6. Couvrir et réfrigérer pendant au moins 3 heures.
7. J'aime le congeler pendant 1 heure avant de servir! C'est délicieux!
8. Avant de servir, saupoudrer de cacao.

“

Voici une délicieuse recette de gâteau glacé au café qui ne demande aucune cuisson... Un vrai délice et très rapide et facile à faire!

Merci d'imprimer ma recette! Passez le message que vous l'avez prise sur ChefCuisto.com :)