

Gâteau froid au café

- La recette de gâteau froid au café comme nos mamans!



Ingrédients :

- 1 lb (453 g) de biscuits Village en morceaux
- 1 lb (453 g) de sucre en poudre
- 2 cuillères à soupe de cacao
- 3/4 de tasse (190 ml) de café fort liquide (tiède)
- 1 jaune d'oeuf

Préparation :

1. Bien graisser un plat pyrex de 8 x 8.
2. Bien mélanger tous les ingrédients ensemble. Si la préparation est trop molle, ajouter graduellement du sucre en poudre et mélanger.
3. Déposer dans le moule. Bien aplatir avec une spatule.
4. Réfrigérer pendant 24 heures.
5. Couper en carrés et mettre dans un contenant hermétique.

“

Wow! J'ai enfin retrouvé la fameuse recette de gâteau froid au café comme ma mère nous faisait dans le bon vieux temps...

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

