

Cubes au chocolat

300 g de biscuits à la cuiller ou de biscuits boudoir, 2 c à soupe de golden syrup (sirop d'or), 2 c à soupe de poudre de cacao, 150 g de beurre.
125 g de chocolat fondant, 1 noix de beurre. Beurre pour le moule.

Émietter les biscuits. Travailler avec soin le golden syrup et le cacao; incorporer le beurre fondu au mélange et travailler pour obtenir une préparation homogène. Ajouter les biscuits émiettés. Verser cette pâte dans le moule à glace de votre réfrigérateur, bien beurré.

Faire fondre le chocolat avec le beurre et une c d'eau et, lorsqu'il forme une pâte bien lisse, en napper la première préparation; mettre au réfrigérateur pendant quelques heures. Démouler, couper en cubes et servir bien frais.



Clic sur l'image pour l'agrandir

Retour : cliquez sur « Page précédente » de votre navigateur

Recette proposée par



[Toque Blanche - Logiciel](#)

La plupart des recettes proviennent d'une collection personnelle des années 1950 aux années 1980 de magazines féminins d'éditeurs français et belges; les photos accompagnant certaines recettes ont la même source.