

Prépare le gâteau préféré d'Ulysse



Ingrédients :

360 g de chocolat noir
200 g de beurre
250 g de sucre glace
2 œufs extra-frais
16 chamallows
120 g de cerneaux de noix
Des minibonbons au chocolat

Préparation :

- Fais fondre le chocolat et le beurre ensemble, au bain-marie ou au micro-ondes.
- Mélange bien.
- Ajoute 200 g de sucre glace, les 2 œufs extra-frais et les cerneaux de noix.
- Remue bien.
- Coupe et ajoute les chamallows.
- Verse la préparation dans le moule.
- Place au frigo, 6 heures au minimum.
- Sors du frigo.
- Décore avec du sucre glace et des petits bonbons.