



GATEAUX DE FAMILLE SANS CUISSON

Pour 6 ou 12 Personnes

<u>Ingrédients</u> : 60 g	ou	125 g beurre
60 g	ou	125g sucre
1jaune d'œuf	ou	2 jaunes d'œufs
1 tasse ½ de café	ou	3 tasses de café
1 paquet de 24 Thé Brun (lu)	ou	2 paquets de 24x2 (lu)

- Travailler ensemble beurre frais + sucre semoule et jaune d'œuf ,bien malaxer le tout.
- Battre à part le blanc d'œuf et lorsqu'il est monté légèrement
- le mélanger à la pâte.
- Prendre les biscuits un à un les tremper dans le café fort tiède ou froid . Étendre ensuite tour à tour une couche de ces biscuits et une couche de la crème obtenue ci-dessus.
- Recouvrir enfin le gâteau d'une couche de crème et de chocolat en poudre et râpé pour le décor.
- Ne pas passer ce gâteau au four.
- Préparer la veille pour le lendemain.
- On peut faire une bande de 4 et 6 en épaisseur pour 6 personnes (24 biscuits)
- Ou 2 bandes 6 (12) et 4 en épaisseur pour 10 à 12 personnes (48)