

# Gâteau au chocolat sans cuisson

Préparation **15 mn** Repos **8 h** Temps Total **8 h 15 mn**

## **Ingrédients / pour 6 personnes**

1 paquet de petits **beurre**

1 tablette de **chocolat** noir

100 g d'amandes effilées

1 boîte de **lait** concentré sucré (400 g environ)

## **PRÉPARATION Gâteau au chocolat sans cuisson**

1. Faire fondre le chocolat au bain-marie avec le lait concentré. Casser les petits beurre, personnellement je les laisse dans le paquet et je les casse directement dedans, comme cela j'obtiens des morceaux bien fins.
2. Ajouter les gâteaux au mélange fondu et verser les amandes effilées.
- 3. Pour finir**  
Bien remuer et verser dans un moule à cake sur papier film. Laisser refroidir et mettre au frais plusieurs heures, au moins une nuit.