

Ecrins Magiques

Ingrédients:

- * 150 g de spéculoos
- * 60 g de beurre
- * 50 g de noisettes
- * 100 g de chocolat noir
- * 60 g de noix de coco râpé
- * 200 g de lait concentré non sucré



Préparation :

Préchauffez votre four à 180°C (th.6) et posez vos empreintes Ecrins (FP 2366) sur la plaque perforée.

Mixez le beurre dans le bol du Cook'in et programmez 40 secondes à 50°C, vitesse 2. Ajoutez les spéculoos puis mixer quelques secondes vitesse 8.

Répartissez ce mélange dans les empreintes, puis tassez avec l'outil de fonçage.

Versez dessus les noix concassées puis le chocolat (concassé quelques secondes au Cook'in) puis la noix de coco.

Versez ensuite le lait concentré sur ces garnitures sans remuer, juste posé et c'est là que la MAGIE opère !!!!

Enfournez pour environ 15 minutes jusqu'à légère coloration.

Suggestion : À la place des spéculoos, vous pouvez utiliser des petits beurre ou d'autres sablés.

De même les noisettes peuvent être remplacées par tout autres noix, ou même des abricots séchés...

Et si ça vous chante, vous pouvez même mettre un autre chocolat. Tout ça pour dire que ce gâteau peut-être fait avec ce que vous avez dans vos placards...

Source : Idée trouvé chez Carine (<http://chichichoc.blogspot.fr>)