

Carrés au Lait Eagle BRAND

1^{ère} préparation

24 biscuits graham écrasés 1 1/2 tasses
2 cuil. à thé sucre blanc
1/2 tasse de beurre fondu
cuire 10 mts à 350 degrés
comme un fond de tarte.

2^e préparation

1 bte de lait eagle Brand
2 tasses cocoût haché fin (0.225 kg.)
1 cuil. à thé vanille
mélangez le tout, ajoutez à la
première préparation
remette au four 15 mts
Laisser refroidir avant de crémiser.

Crémage

1 1/2 tasse sucre en poudre
2 cuil. à soupe de beurre
2 " à " de cocoa
Un petit peu de lait pour dilayer
ajoutez sur le tout

Bon appétit

Plat à pyrex 9x9