

GATEAU AU COFFEE CRISP

Ingrédients :

- 1 boîte mélange à gâteau Betty Crocker beurre et pacane
- 1 boîte lait Eagle Brand
- 2 lb environ crème fouettée (genre Cool Whip)
- 2 barres de chocolat Coffee Crisp

Méthode :

- Faire le mélange à gâteau et le verser dans un grand moule en pyrex.
- Cuire le gâteau (environ 35-40 minutes) et prendre un manche d'une cuillère en bois pour faire des trous partout sur le gâteau.
- Étendre le lait condensé sur le gâteau pour qu'il y pénètre. Réfrigérer pendant 1h30 à 2h.
- Étendre la crème fouettée partout sur le gâteau.
- Râper les 2 barres de chocolat uniformément sur le gâteau.
- Conserver au réfrigérateur.