

BÛCHE DE NOËL

Préparation

40'

Repos

12 H

500 gr de purée de marrons



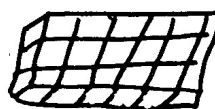
pour 1 gâteau

125 grammes de beurre



TRÈS MOU

125 Grammes de chocolat à croquer

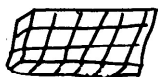


125 Grammes de sucre glace

1 paquet de biscuits à la cuillère

1 rouleau de papier aluminium

1 Faire fondre à feu doux le chocolat avec un peu d'eau



2 Dans un saladier mélanger la purée de marrons et le beurre



3 Ajouter le chocolat fondu et fouetter pour rendre le mélange bien lisse



4 Préparer un morceau de papier aluminium beurré et versé dessus le mélange en intercalant les biscuits trempés dans de l'eau parfumé au café

