



Roulé au chocolat

Il vous faut :

- 200 gr de beurre
- 1 verre de sucre
- 2 cuillères à soupe de cacao
- 1 œuf
- 400 gr de biscuits(Petit Lu)
- 1 cuillère à soupe de l'eau

Concasser les biscuits. Mélanger le beurre, le sucre, cacao, ajouter de l'eau et mettre sur le feu. Quand le tout a bien fondu, enlever du feu. Rajouter un œuf battu avec 2 cuillères à soupe de sucre. Bien mélanger la préparation et les biscuits concassés. Mettre le tout sur le papier cuisson et faire rouler en forme de roulé. Mettre au frigo pour 24 h.

ПРИЯТНОГО АППЕТИТА !!!

Mes notes personnelles :

