

CARRES CROQUANTS

200g de biscuits secs émiettés (petits beurre)

120g de chocolat haché grossièrement

80g de beurre

1 boîte de lait concentré sucré (400g)

125g de noisettes décortiquées

Préchauffer le four à 180°

Faire fondre le beurre et le verser sur les biscuits émiettés

Mélanger et disposer les miettes de biscuits dans un plat beurré et fariné allant au four

Tasser légèrement

Parsemer du chocolat puis des noisettes

Verser le lait sur la préparation puis enfourner 20 minutes

Laisser refroidir et couper en petits carrés