

GÂTEAU AU COFFEE CRISP



Ingrédients :

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

Préparation :

Faire le gâteau tel indiqué sur la boîte. Verser le mélange à gâteau dans un grand moule à gâteau en pyrex. Quand le gâteau est cuit environ 35-40 minutes prendre un manche d'une cuillère en bois (moi pris une fourchette) et faire des trous partout sur le gâteau.

Étendre le Eagle Brand partout sur le gâteau pour qu'il pénètre dans le gâteau. Réfrigérer au frigo pendant 1 h 30 à 2 h.

Lorsque le gâteau est froid, étendre la crème fouettée cool whip partout sur le gâteau.

Râper les 2 barres de chocolat coffee crisps avec une râpe à fromage partout sur le gâteau uniformément. Garder au frigo.