

Gâteau au lait et aux biscuits

Pour 12 personnes:

Gâteau:

- 1 1/2 tasse (3 bâtonnets) de beurre non salé, ramolli
- 2 1/4 tasse de sucre
- 4 gros oeufs
- 1 c. à table d'extrait de vanille pur
- 3 tasses de farine tout usage non blanchie
- 1/4 tasse de fécule de maïs
- 2 c. à thé de poudre à pâte
- 1 c. à thé de sel
- 1 1/4 tasse de lait
- 1 tasse de mini brisures de chocolat
- 9 biscuits " Chips Ahoy ", écrasés

Glaçage:

- 2 tasses (4 bâtonnets) de beurre non salé, ramolli
- 1/2 c. à thé de sel
- 1 conserve (14 oz) de lait condensé sucré
- 2 tasses de sucre en poudre

Garniture:

- Biscuits " Chips Ahoy "
- Biscuits " Oréo "

Pour le gâteau:

Préchauffer le four à 350 F.

Tapisser 3 moules à gâteau à charnière de 8 po, beurrés, de papier parchemin.

Dans un grand bol, à l'aide d'un batteur électrique, battre le beurre et le sucre jusqu'à ce que le mélange soit moelleux et léger. Ajouter les oeufs, un à la fois, en battant bien après chaque ajout. Ajouter la vanille et mélanger jusqu'à consistance homogène.

Dans un autre grand bol, mélanger la farine, la fécule de maïs, la poudre à pâte et le sel. Ajouter la moitié des ingrédients secs aux ingrédients humides, en battant jusqu'à ce que le mélange soit homogène. Incorporer les brisures de chocolat et les biscuits et bien mélanger.

Répartir la pâte uniformément dans chaque moule à gâteau. Cuire au four sur la grille du milieu, pendant environ 35-40 minutes ou jusqu'à ce que les gâteaux soient dorés et qu'un cure-dent inséré au centre en ressorte propre. Démouler et laisser refroidir complètement sur une grille.

Pour le glaçage:

Dans un grand bol, à l'aide d'un batteur électrique, battre le beurre et le sel, jusqu'à ce que le beurre soit bien léger et lustré, soit environ 5 minutes. Incorporer le lait condensé et bien mélanger. Ajouter le sucre en poudre et bien mélanger jusqu'à ce que le glaçage soit bien lisse.

Pour assembler le gâteau:

À l'aide d'un couteau, niveler le dessus de chaque gâteau, pour les rendre plats. Déposer un gâteau sur une assiette de présentation, étendre du glaçage sur le dessus. Répéter l'opération jusqu'à ce que le gâteau soit recouvert de glaçage. Réserver un peu de glaçage (environ 1/2 tasse) pour décorer le gâteau. Décorer avec les biscuits.

(Source: Kat - Douceurs au palais - recette prise sur: [delish](#))