

La fameuse recette des pavés au chocolat d'Isabelle

Ingrédients :

- une boîte de lait concentré sucré
- 100 gr de beurre
- 200 gr de chocolat noir
- un paquet de 24 biscuits " petit beurre "

Dans une casserole, faites fondre le beurre puis ajouter le chocolat en petits carrés et enfin le lait concentré.

Portez à ébullition et laissez environ 3 mn en mélangeant.

Hors du feu, ajoutez les biscuits en petits morceaux. Mélangez bien.

Tapissez un moule rectangulaire d'un film plastique et versez la préparation.

Placez au réfrigérateur 2 heures.

Démoulez et coupez en petits carrés.

Merci Isabelle