

## GÂTEAU FROID

*Ce dessert est baptisé ainsi parce qu'il est « cuit »... au frigo!*

*Ingrédients :*

- ♥ *Un paquet de biscuits Village (600 grammes)*
- ♥ *L'équivalent d'un gros œuf de beurre (ça, ça fait « recette de grand-mère »!)*
- ♥ *Deux tasses de sucre en poudre*
- ♥ *Trois cuillères à soupe de cacao*
- ♥ *Quatre cuillères à thé de café en poudre dilué dans  $\frac{3}{4}$  tasse d'eau bouillante (tu peux aussi prendre tout simplement  $\frac{3}{4}$  tasse d'un bon café corsé)*
- ♥ *Une pincée de sel*
- ♥ *Une cuillère à thé d'essence de vanille*
- ♥ *Un frigo (pas le frigo au complet, là : une simple tablette suffira!)*

*Préparation :*

*Prends l'équivalent de la moitié des biscuits de la boîte et réduis ces derniers en petits morceaux, que tu déposeras dans un grand bol.*

*Ajoute tous les autres ingrédients et mélange le tout.*

*Mets du papier ciré sur un moule. Verse le mélange dans le moule. Enveloppe le tout de papier ciré et réfrigère quelques heures, le temps que le gâteau devienne ferme.*

*Bon appétit!*