

GÂTEAUX ROSES

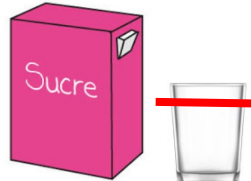


INGRÉDIENTS :

- 200 gr de biscuits roses de Reims soit un paquet



- 125 gr de sucre en poudre



- 125 gr de beurre



- 1 œuf entier



- Un peu de rhum ou autre parfum



MATÉRIEL :

- Un robot ménager



- Une casserole



- Un plat de préférence carré

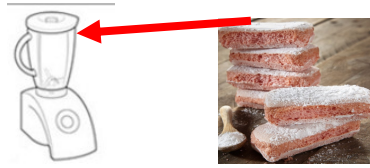


- Un saladier



FABRICATION :

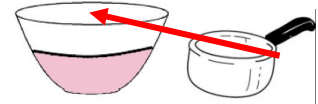
1) Ecraser au robot les biscuits



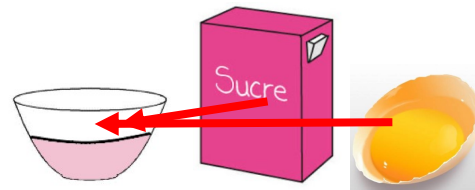
2) Faire fondre le beurre,



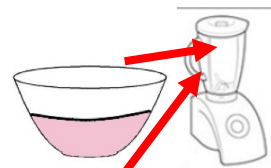
3) Mélanger le beurre fondu aux biscuits écrasés



4) Ajouter le sucre et l'œuf entier



5) Bien mélanger le tout avec le robot



6) Ajouter le parfum et remélanger



7) Mettre cette pâte dans le plat, bien tasser



8) Mettre au frigo pendant un jour ou une nuit

