



## **BOUCHEES GOURMANDES**

Préparation : 15 mn. - Cuisson : 20 mn.

RECETTE POUR 6 A 8 PERSONNES :

- 1 boîte de 397g de Lait Concentré Sucré Nestlé
- 125g de noix de coco râpée
- 100g de chocolat Nestlé Dessert
- 1 paquet de 24 petits-beurre
- 125g de beurre
- 30g d'amandes hachées

1°) Préchauffez le four Th.6 (200°).

2°) Mixez les biscuits et mélangez-les avec le beurre ramolli. Etalez cette pâte dans le fond d'un moule recouvert de papier sulfurisé.

3°) Mélangez le lait concentré sucré avec la noix de coco râpée et le chocolat cassé en petits morceaux.

4°) Versez cette préparation sur le fond de pâte, saupoudrez avec les amandes et faites cuire 15 à 20 mn au four jusqu'à ce que le gâteau dore légèrement.

5°) Laissez refroidir avant de couper des bouchées.