

GATEAU AU CAFE DE MEME RENEE

Pour 6 personnes en raison du rationnement

Ingrédients

- 1 paquet de 24 petits bruns ou petits beurrés
- 60g de sucre
- 60g de beurre mou
- 1 œuf
- 4 cuillères à soupe de Nescafé

Préparation

- Faire du café fort et le faire refroidir
- Mélanger sucre, beurre et jaune d'œuf
- Battre le blanc en neige et l'intégrer au mélange
- Assembler en alternant couche de biscuits trempés dans le café et pâte au beurre et à l'œuf.
- Laisser reposer une nuit entière au frigo