

## Le gâteau de Noël de Martine (Christmas Fudge)

*qui se consomme à tout moment....*

Biscuits : 2 paquets de palets bretons (250g)

Chocolat : 125g Nestlé dessert noir

125g Nestlé dessert caramel pour le nappage

125g de beurre

170g de lait concentré sucré

Mélanger le chocolat fondu avec le beurre et le lait concentré sucré, ajouter les palets écrasés.

Verser dans un plat rectangulaire (30X15 ) papier sulfurisé au fond (épaisseur de la pâte 1cm environ)

Laisser refroidir au réfrigérateur jusqu'au durcissement (1 à 2 heures)

Faire fondre les 125g de chocolat caramel et napper

Replacer au réfrigérateur (½ heure à 1 heure)

Couper en petits rectangles.

Offrez à la ronde pour dégustation.

(NDLR : On y revient souvent)