



Gâteaux Lolly cake



3h12 **10 min** **2 min** **3h** **423**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 8 personnes

Ingrédients pour le Lolly Cake

180 g **Bonbon(s) gélifié(s)**
250 g **Biscuit(s) sec(s)**
200 g **Lait concentré
sucré, entier**
125 g **Beurre**
2 c. à soupe **Noix de coco
rapée**

Étape 1

Préparation du Lolly Cake

- 1 Mettre le beurre et le lait concentré dans un saladier et faire fondre pendant 2 minutes au micro-ondes. Laisser refroidir à température ambiante.
- 2 Mettre les biscuits dans un robot et mixer jusqu'à obtention d'une poudre fine.
- 3 Ajouter cette poudre dans le saladier ainsi que les bonbons. Mélanger à l'aide d'une cuillère en bois.
- 4 Tapisser un moule à cake de film alimentaire. Parsemer le fond avec la noix de coco râpée.
- 5 Verser l'appareil dans le moule et recouvrir de film alimentaire. Entreposer au frais pendant 3 heures.

Étape 2

Dressage

- 1 Démouler le Lolly Cake et le couper en tranches à l'aide d'un couteau à dents. Servir bien froid.