

Saucisson au chocolat et aux noisettes

Il faut :



175g de biscuits
(petit beurre



125g de cacao



100g de sucre en poudre



Sucre glace



125g de beurre fondu



4 jaunes d'œufs



quelques noisettes et un casse-noisettes



Battre les jaunes d'œufs et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.



Ajouter le beurre fondu et le cacao en remuant bien.



Ecraser les biscuits dans un sac fermé et casser les noisettes.



Les mettre dans le plat et mélanger le tout.



Mettre le mélange sur du papier alu et rouler en forme de saucisson. Laisser au réfrigérateur 4h minimum.



Oter le papier alu, rouler le saucisson dans le sucre glace et servir en rondelles.