

## Bolo de bolacha

### Ingrédients

- 300g de biscuits grillés
- 300g de beurre
- 200g de sucre en poudre
- 2 jaunes d'œuf
- 1 verre de café sucre à tremper
- biscuit râpé pour décorer



- 1) Disposer le beurre, le sucre en poudre, 2 cuillères à soupe bien remplies de café fort et les jaunes d'œuf dans un bol. Battre jusqu'à ce que ce soit une crème pelucheuse et bien enveloppée.
- 2) Dans un plat de service, disposer des couches alternées de biscuits humides dans du café et de la crème de beurre, et la dernière couche doit être de la crème.
- 3) Amener au froid jusqu'à ce que ce soit solide. Retirer et saupoudrer avec la galette râpée. Servir décorer avec goût !

