

## GATEAUX CACAHUETES CHOCOLAT BLANC

### Ingredients:

1kg de cacahuète salé  
1 1/2 pot de lait Nestlé concentré sucré  
5 tablettes de chocolat blanc.



### Préparation:

Prenez les 1kg de cacahuète salé, les laver à grand eau pour enlever le sel, les placer sur un torchon pour les sécher.

Ensuite prenez un mixeur, mixer les cacahuètes jusqu'à l'obtention d'une poudre.

Placer-la dans un saladier y ajouter le pot 1/2 de lait Nestlé concentré sucré. mélanger à la main. Ça colle, c'est normal!

Ensuite, façonner des petits saucissons en étalon sur la table.

Faire fondre au bain-marie le chocolat blanc puis à l'aide d'une cuillère répartir ce mappage sur les petits saucissons.

Placer votre plat au réfrigérateur, le temps que le chocolat blanc durcisse.

Enfin, couper des morceaux de grosseur moyenne les gâteaux se conservent très bien dans une boîte hermétique.

Bon appétit.