

Gâteau chocolat non-cuit

1/2 tasse de beurre
1 tasse sucre
2 œufs, légèrement battus
4. cuil. à table cacao
1/4 cuil à thé sel
1 cuil. à thé vanille
1/2 cuil à thé muscade
3/4 T noix de grenoble
26 biscuits Graham, écrasés
24 guimauves, coupées en quatre

Fondre le beurre sur feu lent. Ajouter le sucre, les œufs et le cacao. Amener à ébullition. Faire bouillir 1 minute.

Retirer du feu et ajouter les autres ingrédients.

Verser dans un moule 8X8 bien beurré. Presser la pâte dans le moule et laisser reposer au moins 4 heures.