

Gâteau à la Danette au brownie

Ingrédients

250 gr de farine

2 cc bombées de levure chimique

120 gr de sucre

4 oeufs

3 pots de Danette au brownie

100 ml d'huile

déco mix + Oréo concassés

Dans saladier mélanger les ingrédients un à un dans l'ordre cité ci-dessus en fouettant bien entre chaque ajout

Verser dans le moule génoise et cuire four chaud 180° entre 20 et 30 mn Vérifier la cuisson avec une pique en bois

Laisser refroidir avant de démouler

Fouetter 150 gr de mix avec 100 ml d'eau + 100 ml de lait

Couper le gâteau en deux afin d'avoir deux étages (oups pas vraiment au milieu ma coupe 🤔)

Poser la base du gâteau sur un plat de service et y mettre le mix fouetté puis parsemer d'Oréo concassés

Couvrir avec l'autre moitié du gâteau

Recouvrir tout le gâteau avec le mix fouetté restant puis parsemer d'Oréo concassés

Réserver au frais

