



ge aux oréos

Ingredients

200g de lait concentré sucré

250g de chocolat blanc

7 oréos

Étape de la recette

- Pour 1 tablette Guy Demarle -

Faire fondre le chocolat blanc dans le lait concentré sucré soit au micro onde, soit au bain marie et mettre de côté

Couper les oréos en petits morceaux

Et les ajouter au mélange lait/chocolat blanc

Verser la préparation dans un moule et mettre au frais 3h