

BÛCHE DE NOËL RAPIDE

Ingrédients

Pour le biscuit :

- 1 tasse de farine
- 1 tasse de sucre
- 2 œufs
- 1 paquet de levure
- un peu d'eau



Pour la crème :

- 125g de beurre
- 100g de sucre
- 2 jaunes d'œufs
- 2 càs de chocolat en poudre non sucré

Préparation pour le biscuit :

- Mélanger le tout et étaler la pâte dans un moule rectangulaire beurré
- Mettre au four 10mn environ th 180°

Préparation pour la crème :

- Mélanger le beurre ramolli, les jaunes d'œufs, le sucre et le chocolat

Montage :

- Étaler la crème sur le biscuit
- Rouler le biscuit et décorer avec le reste de crème

variante : confiture, crème de marron, chantilly.....