

# Gâteau Boston

- La meilleure recette de gâteau Boston (Facile et délicieux!)



## Ingrédients :

*Pour le gâteau :*

- 3 tasses (750 ml) de lait
- 1 paquet (16 onces) de **biscuits Graham**
- 1 tasse (250 ml) de crème fouettée Cool Whip
- 2 paquets de pouding à la vanille (en poudre / 102 grammes)

*Garniture :*

- 1 tasse (250 ml) de sucre
- 1/2 tasse (125 ml) de beurre
- 1/2 tasse (125 ml) de pépites de chocolat semi-sucré
- 1/4 de tasse (65 ml) de lait
- 1 cuillère à thé de vanille

## Préparation :

1. Tapissez un plat pyrex de 9 x 13 d'une feuille de papier parchemin.
2. Couvrir entièrement d'une couche de biscuits Graham.
3. Dans un grand bol, combinez la poudre de pouding à la vanille, la crème fouettée et le lait.
4. Verser la moitié du mélange sur les biscuits Graham.
5. Ajouter une autre couche de biscuits Graham.
6. Verser le restant du mélange liquide.

7. Ajouter une dernière couche de biscuits Graham.
8. Combinez tous les ingrédients de la garniture dans un chaudron et faites chauffer à feu moyen en mélangeant fréquemment.
9. Lorsque tout est homogène, verser sur les biscuits.
10. Bien couvrir et faire congeler pendant au moins 4 heures.
11. Trancher, servir et déguster!

“

*Ce délicieux gâteau à la Boston est vraiment super facile à faire. Vous pouvez le faire avec vos enfants! C'est plein de biscuits Graham et c'est fabuleux...*

Merci d'imprimer ma recette! Passez le message que vous l'avez prise sur ChefCuisto.com :)