**Ingrédients pavé au choc**

pour 8 personnes

Pour la pâte :

* 3 [oeufs](https://cuisine.journaldesfemmes.fr/encyclopedie-produits/1955598-oeuf/)
* 250 g de [sucre](https://cuisine.journaldesfemmes.fr/encyclopedie-produits/1958550-sucre/)
* 2 cuillères à café de [sucre vanillé](https://cuisine.journaldesfemmes.fr/encyclopedie-produits/2419796-sucre-vanille/)
* 4 cuillères à soupe de [cacao](https://cuisine.journaldesfemmes.fr/encyclopedie-produits/1957586-cacao/)
* 3 dl de [lait](https://cuisine.journaldesfemmes.fr/encyclopedie-produits/1956645-lait/)
* 300 g de [farine](https://cuisine.journaldesfemmes.fr/encyclopedie-produits/1958552-farine/)
* 2 cuillères à café de [levure](https://cuisine.journaldesfemmes.fr/encyclopedie-produits/2410936-levure/)
* 200 g de [beurre](https://cuisine.journaldesfemmes.fr/encyclopedie-produits/1956643-beurre/) fondu

Pour le [glaçage](https://cuisine.journaldesfemmes.fr/astuces-termes-et-tours-de-main/1195889-comment-faire-un-glacage/) :

* 200 g de [sucre glace](https://cuisine.journaldesfemmes.fr/encyclopedie-produits/2419884-sucre-glace/)
* 4 cuillères à soupe de [cacao](https://cuisine.journaldesfemmes.fr/encyclopedie-produits/1957586-cacao/)
* 50 g de [beurre](https://cuisine.journaldesfemmes.fr/encyclopedie-produits/1956643-beurre/) fondu
* 4 ou 5 cuillères à soupe de [café](https://cuisine.journaldesfemmes.fr/encyclopedie-produits/1955620-cafe/)
* Pour le décor :
* [noix de coco](https://cuisine.journaldesfemmes.fr/encyclopedie-produits/1956423-noix-de-coco/) râpée

**Préparation**

1. Préparer la pâte : [Blanchir](https://cuisine.journaldesfemmes.fr/astuces-termes-et-tours-de-main/1957981-blanchir-definition/) les oeufs et les sucres. Ajouter le cacao et le lait. Incorporer la farine et la levure. Ajouter le beurre. [Travailler](https://cuisine.journaldesfemmes.fr/astuces-termes-et-tours-de-main/1958069-travailler-definition/) en pâte lisse. Couler sur une plaque de 30/33 cm de côté, couverte de papier à pâtisserie.
2. Cuire 15 minutes à 200°C. Laisser refroidir le biscuit, renverser sur une grille. Retirer le papier et remettre dans le moule.
3. Préparer le glaçage : Bien mélanger tous les ingrédients. Couler sur le biscuit refroidi. [Lisser](https://cuisine.journaldesfemmes.fr/astuces-termes-et-tours-de-main/1958416-lisser-definition/) la surface.
4. Pour finir Pour le décor : saupoudrer de noix de coco.



Préparation 20mn

Cuisson 15mn

Temps total 35mn