

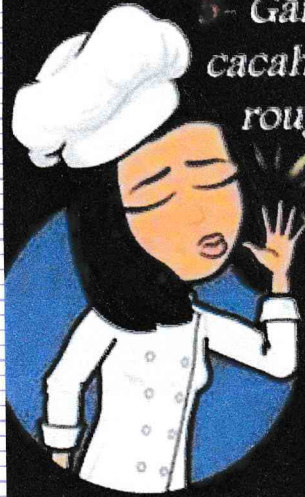
Pour les gourmands voici
la recette.

Ingrédients (5 parts) :

- 100ml de crème liquide
- 250g de mascarpone
- 200ml de lait concentré sucré

Préparation :

- 1- Bien mélanger tous les ingrédients jusqu'à obtenir une crème lisse.
- 2- Verser dans les verrines et mettre au congélateur pendant 2h.
- 3- Sortir les verrines 10min avant de servir.
- 4- Garnir à votre guise, caramel beurre salé, cacahuètes, chocolat fondue, coulis de fruits rouges ...



C'est prêt !


STOCK
CUISINES
.com

Recette by snap marjosamira