

©recettesdusudfaciles.com



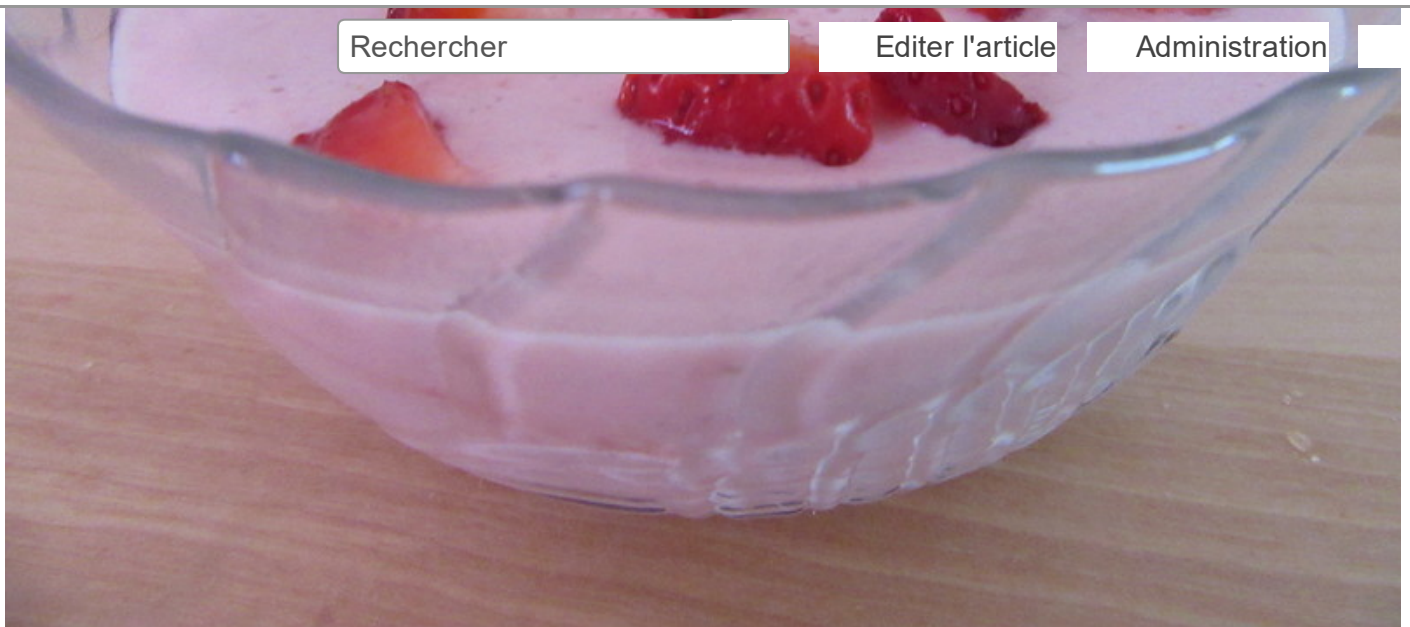
overblog

Suivre ce blog

Rechercher

Editer l'article

Administration



*#Douceurs à la fraise #Fraises #Fromage blanc #Yaourts #Jus de pomme #Desserts #Recettes  
#Recettes du sud #Recettes faciles*

Pour 4 personnes :

- 800 g de fraises
- 10 cl de jus de pomme
- 40 g de Maïzena
- 2 yaourts naturels ou (240 g de fromage blanc)

Lavez et équeutez les fraises, en réserver 4 pour la décoration et mixez le reste. Ajoutez les yaourts ou le fromage blanc, mélangez bien jusqu'à obtenir un mélange homogène. Chauffez dans une casserole à feu doux sans bouillir.

Diluez la Maïzena dans le jus de pomme. Ajoutez à la préparation. Mélangez bien et cuisez à feu doux environ 20 min jusqu'à ce que la crème épaisse.

Répartissez dans des coupelles, laissez tiédir, décorez de lamelles de fraises puis réfrigérez jusqu'au moment de les servir.



*#Douceurs à la fraise #Fraises #Fromage blanc #Yaourts #Jus de pomme #Desserts #Recettes  
#Recettes du sud #Recettes faciles*