

Faciles à faire : des verrines lutin de Noël

DESSERTS - NOËL - RECETTES - THÉMATIQUES



NOMBRE DE PORTION : 4-6 SELON LA GROSSEUR DES VERRINES OU DES VERRES

TEMPS DE PRÉPARATION : 20 MIN

TEMPS DE CUISSON :

TEMPS DE REPOS :

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: FACILE

CONGÉLATION: NON

Ingrédients

- 1 paquet de pudding à la vanille
- 1 tasse de lait (ou plus selon la marque du pudding acheté)
- Colorant vert
- 1 brownie maison (voir la recette [ici](#))
- 1 tasse de crème fouettée à fouetter
- Bonbons décoratifs
- Des pailles en carton
- Un bout de carton noir
- De la colle chaude

Préparation

1. Dans un bol, préparer le pudding. Ajouter du colorant jusqu'à l'obtention de la couleur désirée. Réfrigérer.
2. Dans un autre bol, fouetter la crème. Personnellement, je n'ajoute aucun sucre puisque le pudding et le brownie sont déjà sucrés.
3. Défaire les brownies en morceaux.
4. Découper les pailles en deux. Dessiner des petits souliers de lutins dans le carton et les découper. Coller les petits souliers sur les pailles. Mettre de côté.
5. Faire le montage en alternant les morceaux de brownies et la crème fouettée. Déposer ensuite le pudding sur le dessus et saupoudrer de bonbons colorés.
6. À la dernière minute, enfoncer les jambes de lutins dans le dessert et servir.