

**Temps de cuisson :**

**Temps de préparation :**

**Degré de difficulté :** Facile

**Portion :**



## Trempeuse au fromage à la crème et cocos Cadbury

### Ingrédients :

- 1 contenant (250g.) de fromage à la crème
- 1 tasse de sucre à glacer (sucre en poudre)
- 1 1/2 tasse de crème fouettée
- 1 tasse de mini eggs Cadbury, concassés
- Biscuits secs au choix ( perso, j'ai pris des Goglu)

### Marche à suivre :

1. Fouetter le fromage à la crème et le sucre à glacer ensemble pendant 2-3 minutes.
2. Ajouter la crème fouettée et bien incorporer.
3. Ajouter les mini eggs concassés et bien mélanger.
4. Servir avec des biscuits.

Source : <https://cinqfourchettes.com/2018/03/trempeuse-aux-cocos-cadbury-wow.html>