

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>