



CHAPEAUX DE PÈRE NOËL

4-6
PORTIONS

INGRÉDIENTS

- ¼ tasse (60 ml) de yogourt grec à la vanille
- 1 c. à soupe (15 ml) de fromage à la crème à tartiner
- ½ c. à thé (2 ml) de sucre à glacer
- ⅓ tasse (75 ml) de noix de coco, râpée
- 20 fraises

PRÉPARATION

1. Laver les fraises et couper la queue en créant une base bien plate. Assécher complètement les fraises à l'aide de papier absorbant.
2. Mélanger le yogourt, le fromage à la crème et le sucre à glacer jusqu'à ce que la texture soit lisse et crémeuse.
3. Verser la noix de coco dans un petit bol.
4. Tremper la base des fraises dans le mélange de yogourt. Assurez-vous d'avoir un peu de yogourt sur le bord pour la fourrure.
5. Tremper la fraise dans la noix de coco.

NOTES

Donnez une touche tropicale à votre temps des fêtes. Ajoutez ⅓ c. à thé de zeste d'orange ou de lime au mélange de yogourt.

Faciles à préparer, faciles à aimer.
Des recettes que vous aurez envie de partager