



## **Trempelette aux cocos Cadbury WOW !**

DESSERTS - 30 MIN. ET MOINS - ACCOMPAGNEMENTS - PÂQUES - RECETTES - SAUCES ET CONDIMENTS



NOMBRE DE PORTION : APPROXIMATIVEMENT 3 TASSES

---

TEMPS DE PRÉPARATION : 15 MIN

---

TEMPS DE CUISSON :

---

TEMPS DE REPOS :

---

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: FACILE

---

CONGÉLATION: NON

## 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)

\*La distinction entre crème fouettée et crème à fouetter est importante ici. La crème fouettée est déjà fouettée (ça fait beaucoup de mot fouetté) . Tandis que la crème à fouetter vient sous forme liquide et doit être fouetté. Habituellement, le ration est de 1:2 . C'est à dire qu'il vous faut 1 tasse de crème liquide pour faire 2 tasses de crème fouettée.

## Préparation

---

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