



Mini shortcake aux fraises rapide

[DESSERTS](#) - [RECETTES](#)



NOMBRE DE PORTION : 12

TEMPS DE PRÉPARATION : 15 MIN

TEMPS DE CUISSON : 10 MIN

TEMPS DE REPOS : 1 MIN

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: FACILE

CONGÉLATION: NON

Ingrédients

- Un paquet de pâte à biscuits Pillsbury (saveur au choix. Moi, j'ai pris aux brisures de chocolat)
- Une bombe de crème fouettée (c'est pas obligatoire, mais ça va mieux pour fourrer les biscuits!)
- 6-7 fraises tranchées

Préparation

1. Préchauffer le four à 350F.
2. Prendre une grosse cuillère à thé de pâte à biscuit et façonner une boule avec que vous déposerez au fond du moule. Avec vos dix doigts, étendez la pâte tout le tour du moule pour en faire... un moule!
3. Enfournier pendant 8 minutes. Si vous avez le même moule que moi, déposez-le sur une plaque à biscuits sinon de la pâte risque de se retrouver dans le fond de votre four.
4. Au bout de 8 minutes, sortez les biscuits. S'ils ont gonflé, prenez une petite cuillère et appuyez tout le tour du moule pour lui redonner sa forme. Retourner au four pour 2 minutes.
5. Sortir du four et bien faire refroidir. Si vous êtes pressés, mettez-les au frigo!
6. Ensuite, quand les biscuits sont bien froids (sinon la crème fouettée tombera), bien les remplir de la crème fouettée.
7. Déposer une tranche de fraise sur le dessus.