Verrine de gaufre style forêt noire rapido-presto!

DESSERTS – RECETTES

NOMBRE DE PORTION : 4

TEMPS DE PRÉPARATION : 15 MIN

TEMPS DE CUISSON : 10-12 MIN

TEMPS DE REPOS :

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: FACILE

CONGÉLATION: NON

Ingrédients

- 2 gaufres Eggo aux brisures de chocolat
- 2 c. à table de beurre fondu
- 1 c. à table de cacao
- 1 c. à table de sucre
- Crème fouettée en bombe
- Garniture à tarte aux cerises

Préparation

1. Toaster les gaufres dans le grille-pain. Assurez-vous qu'elles soient bien dorées. Coupez-les en quatre gros morceaux. Préchauffer le four à 350F.
2. Dans un robot, mettre les gaufres, le cacao et le sucre. Actionner l'appareil jusqu'à ce que les gaufre Eggo soient devenues de la chapelure. Ajouter le beurre fondu et bien mélanger.
3. Étendre la chapelure de gaufre Eggo sur une plaque à biscuits tapissée de papier parchemin. Faire cuire au four pendant 10 minutes. Laisser refroidir.
4. Lorsque vous êtes prêts à servir le dessert, séparer la chapelure de gaufre Eggo entre les verrines. Ajouter de la crème fouettée et 2 bonnes cuillères à soupe de garniture à tarte aux cerises.
5. Servir immédiatement. (Si vous attendez, la crème fouettée tombera).