

## Bolo fresco aux fraises



Dessert **Facile**

**Pour** : 6 personnes

**Préparation** : 1 h

**Repos** : 24 h

*Un dessert facile à réaliser et qui mérite sa place sur une table de fête !*

### Ingrédients

- 1 paquet de petits beurre
- 500 g de fraises
- 30 g de beurre fondu
- 6 feuilles de gélatine
- 3 dl de crème liquide
- 1 boîte de lait concentré sucré

### Préparation

- 1 Mixer les petits beurre en miettes pour obtenir une fine chapelure.
- 2 Faire fondre le beurre et l'ajouter aux miettes.
- 3 Bien mélanger le tout et placer le mélange dans un moule à charnière, en aplatissant. Réserver au réfrigérateur.
- 4 Mettre la gélatine à tremper dans de l'eau froide puis la faire fondre dans un bain-marie.
- 5 Dans un robot batteur, monter la crème en chantilly puis ajouter le lait concentré tout en battant. Incorporer la gélatine puis arrêter de battre au bout d'1 minute.
- 6 Ajouter la crème obtenue aux biscuits. Remettre au réfrigérateur pendant au moins 5 heures.
- 7 Avant de servir, décorer de fraises.

Proposé par



**celine**

cerise est mon pseudo, j'aime cuisiner, les animaux, la lecture culinaire, la nature, les gens sincères bien que ne puisse pas être à 100 pour 100, la paix entre les personnes, exploser de rire, les étoiles, être coucher sur l'herbe avec mes animaux et ma fille mon maris.

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

