

Dessert express aux fruits



Dessert **Facile**

Pour : 8 personnes

Préparation : 15 mn

Repos : 2 h

Cuisson : 10 mn

Ingrédients

- 1 sachet de crème vanille instantanée - type alsa
- 1 l de lait entier
- 1 boîte de fruits aux sirop en morceaux
- 10 biscuits à la cuillère
- 1 feuille de gélatine - facultatif

Préparation

- 1 Faire chauffer le lait avec le sachet de crème instantanée. Porter à ébullition. Hors du feu, ajouter la macédoine de légumes égouttée et les biscuits en morceaux pas trop petits.
- 2 Verser dans des verrines, des moules individuels ou dans un grand moule. Placer au frais au moins 2 heures.
- 3 La feuille de gélatine est facultative mais cela aide pour la tenue du dessert. Dans ce cas, faites-la ramollir dans un bol d'eau froide avant de l'intégrer à la casserole.

Proposé par



nadou

D'autres recettes que vous trouverez sur

ou un seul clic sur ><http://nadou.blogduvillage.com>

CUISINETTE

en allant dans mes recettes

les articles vous attendent

merçi de vos visites et bonne cuisine à tous

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

