



Charlotte aux fraises



partenaire de vos recettes fruitées

Préparation : 20 min **Pour** : 6 personnes

Il vous faut :

- 36 biscuits cuillères
- 40g de morceaux de **Fraise** déshydratée C'OFRUIT
- 80g de sucre en poudre
- 25g de crème liquide
- 4 petits suisses
- 1 sachet de sucre vanillé

Les conseils du chef

- Réhydrater les morceaux de **Fraise** C'O Fruit dans 160g d'eau.
- Récupérer le jus dans une casserole, y ajouter 50g de sucre pour obtenir un sirop et y tremper par la suite vos biscuits.
- Monter en chantilly la crème liquide
- Y ajouter le reste du sucre, le sucre vanillé, les petits suisses et les morceaux de **Fraise** C'O Fruit
- Monter votre charlotte



Avec C'O Fruit fruitiez vos envies !

Retrouvez-nous sur notre site internet :

www.co-fruit.com

Et aussi sur les réseaux sociaux !

