

**Aux Petits Bonheurs d'Ottoki...**  
<http://bonheursdottoki.canalblog.com/>

## **Trifle aux fraises**

Recette perso.



Dans chaque verrine

50 g de fromage blanc au fond  
2 spéculoos émiettés + des copeaux ou des pépites de chocolat  
3 ou 4 fraises coupées en morceaux  
50 g de fromage blanc de nouveau  
et pour terminer,

1 ou 2 autres biscuits émiettés.

Décorez avec des petites fraises, des feuilles de menthe si vous en avez.

Bon appétit ! Un conseil : Evitez de laisser vos verrines trop longtemps au réfrigérateur car les miettes de biscuit ramollissent vite.