

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.