



FRAISES HABILLÉES EN PÈRE NOËL

Présenté par



INGRÉDIENTS

- 1 casseau 454g de fraises
- 1/4 tasse (250 ml) de sucre
- 1/2 tasse (125 ml) de fromage mascarpone
- 1/4 de tasse de pépites de chocolat semi-sucré (2 par fraise)
- 1/2 cuillère à thé d'extrait de vanille
- Sucre à glacer

TEMPS DE PRÉPARATION

- Préparation | 15 min
- Portions | 20

5 G DE GLUCIDES PAR PÈRE NOËL

MÉTHODE

- Utiliser un couteau afin de couper la tige des fraises, les feuilles et de créer une base pour qu'elles se tiennent debout
- Couper le bout pointu des fraises (environ le 1/3) et mettre de côté pour la tuque
- Dans un bol, mélanger le fromage mascarpone, le sucre et la vanille. Battez pendant environ 5 minutes, jusqu'à ce que le mélange soit lisse
- Avec une cuillère, déplacer le mélange dans un sac ziploc où vous aurez coupé un petit trou dans un coin
- En pressant le sac ziploc pour faire sortir le mélange, décorez vos fraises en leur faisant une barbe, un pompon sur le bout pointu de la tuque et des boutons pour le manteau du Père-Noël
- Terminer en ajoutant deux pépites de chocolat pour faire les yeux
- Vous pouvez également saupoudrer un peu de sucre à glacer pour faire un effet de neige