

Picandou Cuisine & Création mêlé de mendiants craquants

Informations

Préparation : 10 min.



Ingrédients

- 1 bac de Picandou Cuisine & Création 750 gr
- 50 gr de baies de Goji
- 50 gr de noisettes
- 50 gr d'amandes
- 50 gr de raisins secs

Étapes de la préparation

1. Versez dans la cuve du batteur, bien froide, le Picandou.
2. Tournez à vitesse moyenne 1 à 2 minutes avec le batteur plat, afin de détendre le fromage.
3. Baissez la vitesse au minimum et incorporez les fruits secs.



4. Lorsque le mélange est homogène, débarrassez.
5. Décorez avec quelques fruits secs restants et réservez au frais.