

Picandou Cuisine & Création battu en écrasé de framboises

Informations

Préparation : 10 min.



Ingrédients

- 1 bac de 750 g de Picandou Cuisine & Création
- 200 g de framboises
- 30 g d'amandes grillées
- 60 g de sucre

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 en ajoutant le sucre, afin de détendre le fromage.
3. Baissez la vitesse au minimum et incorporez les framboises.
4. Lorsque le mélange est homogène, ajoutez les amandes.



5. Mélangez sans trop concasser les amandes et débarrassez.
6. Décorez avec quelques framboises et quelques amandes que vous aurez mis de côté.
7. Réservez au frais.