MINI-CLUB DE CUISINE

Recettes simples à savourer ensemble

CHAPEAUX DE PÈRE NOËL

4-6 portions

Ingrédients

¼ tasse (60 ml) de yogourt grec à la vanille

1 c. à soupe (15 ml) de fromage à la crème à tartiner

½ c. à thé (2 ml) de sucre à glacer

⅓ tasse (75 ml) de noix de coco, râpée

20 fraises

Préparation

1. Laver les fraises et couper la queue. Assécher complètement les fraises à l'aide de papier absorbant.
2. Mélanger le yogourt, le fromage à la crème et le sucre à glacer jusqu'à ce que la texture soit lisse et crémeuse.
3. Verser la noix de coco dans un petit bol.
4. Tremper la base de chaque fraise dans le mélange de yogourt. Assurez-vous d'avoir un peu de yogourt sur le bord.
5. Tremper chaque fraise dans la noix de coco.
6. Placer une petite quantité du mélange de yogourt sur le dessus de chaque fraise.

Notes

- Donnez une touche tropicale à votre temps des fêtes. Ajoutez ⅛ c. à thé de zeste d'orange ou de lime au mélange de yogourt.

EducationNutrition.ca[MC]
Par les diététistes des Producteurs laitiers du Canada