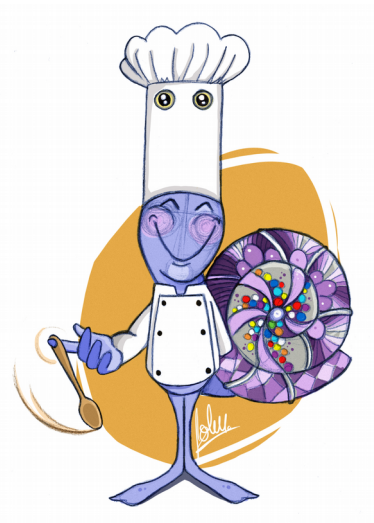




RECETTES MEXICAINES

Gâteau de Nutella



Ingrédients:

- ☐ 1 ½ tasse de farine
- ☐ 2 Oeufs
- ☐ 1 Cuillère à soupe de sucre
- ☐ 1 ½ tasse de Nutella
- ☐ 1 Cuillère à soupe d'extrait de vanille
- ☐ 1 Tasse de lait
- ☐ Une pincée de bicarbonate de soude

Préparation



1. Dans un grand saladier placer les ingrédients secs en premier puis les ingrédients humides.
2. Mélanger le tout jusqu'à obtention d'un mélange épais.
3. Beurrer le moule et verser le mélange dans celui ci.
4. Placer le tout au four à 250° pendant environ 25 minutes. Vérifier la cuisson en piquant le centre avec un couteau pointu. Si celui ci ressort mouillé c'est que le gâteau n'est pas cuit, si le couteau ressort sec, il est cuit.
5. Ajouter quelques fruits pour la décoration et le tour est joué.
6. Conseil: rester à côté du four pendant la cuisson afin qu'il ne brûle pas.

BONNE CHANCE !

*pipilet*MANDALA

Recette de Glace aux Oreo

Ingrédients (pour 6 verrines)

- ☐ 12 biscuit Oreo
- ☐ 40 cl de crème fraîche liquide
- ☐ 1 boîte de lait concentré

Préparation



1. Briser les biscuits Oreo en petits et gros morceaux et réserver le tout dans un bol.
2. Monter la crème en Chantilly dans un grand saladier en aluminium préalablement refroidi au réfrigérateur afin que la crème monte bien.
3. Ajouter ensuite le lait concentré et les biscuits brisés. Mélanger doucement l'ensemble. Verser la préparation dans un grand plat de service ou dans les 6 verrines. Laisser refroidir environ 3 heures dans un congélateur ou 6 heures dans un réfrigérateur.
4. Une fois le tout bien refroidi, le dessert est prêt ! Nous te conseillons de le consommer rapidement car il va fondre rapidement hors du réfrigérateur!

pipilet MANDALA