

CRÈME FOUETTÉE AU BAILEY'S



LE GRAND TRUC !

Vous pourriez faire congeler cette crème pour obtenir une garniture froide à servir avec un petit gâteau moelleux au chocolat!

INGRÉDIENTS:

- 1 tasse de crème à fouetter 35 %
- 2 cuillère à soupe de sucre blanc
- 1 à 2 oz de Bailey's

MÉTHODE

1. Dans un bol à mélanger, verser la crème et le sucre.
2. Fouetter avec une mixette, jusqu'à l'obtention d'une texture assez ferme.
3. Ajouter le Bailey's en 3 fois, en s'assurant de bien le mélanger entre chaque.
4. Une fois que tout est homogène, voilà c'est prêt!



Les Gourmand(e)s :
Comment se faciliter la vie en cuisine ?



confections.gourmandes



traiteurconfectionsgourmandes.com



Confections Gourmandes