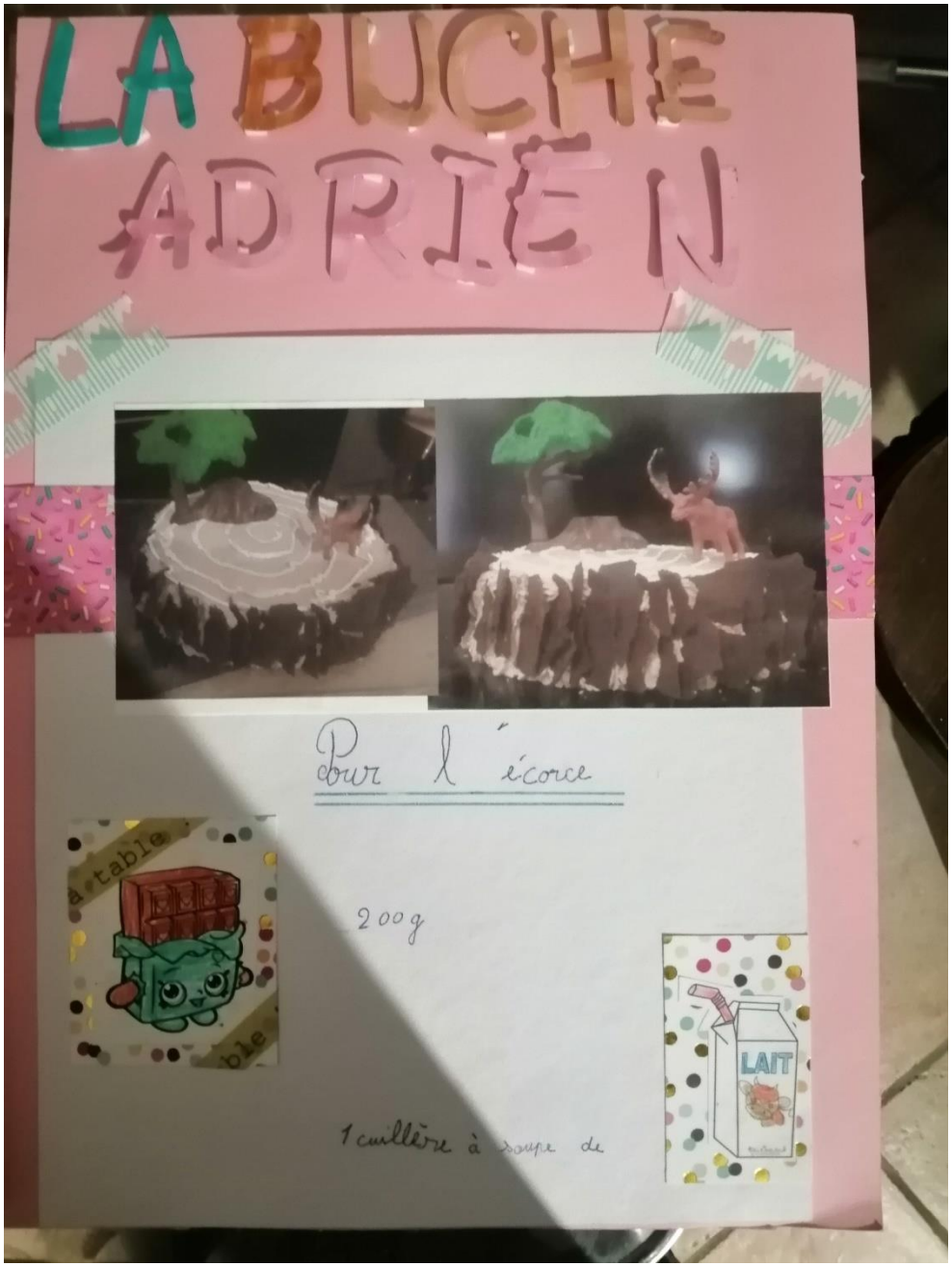
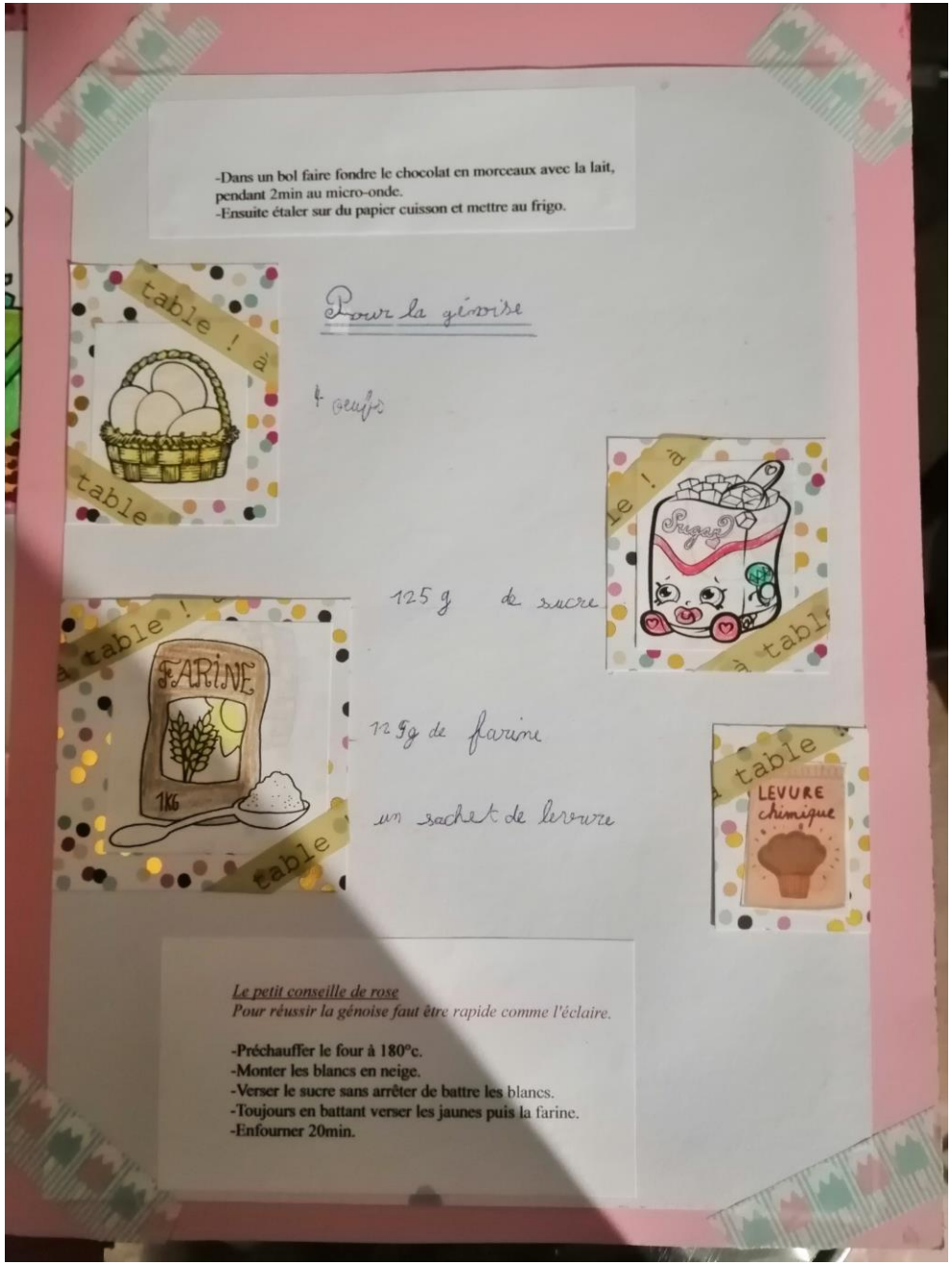
Recette Rose





Pour la crème au Nuttela

- 100 g de chocolat
- 125 g de Nuttela
- 25 cl de crème liquide

-Faire fondre le chocolat puis ajouter le Nuttela.
-Verser la crème trois fois tout en mélangeant.
-Filmer est mettre 2h au frigo.
-Puis fouetter pendant 10 min.

Pour le nappage

- 50 cl de crème.
- 1 cuillère à soupe de sucre glace.
- 250 g de mascarpone.
- 1 cuillère à soupe de Nuttela.

-Fouetter la crème puis ajouter le sucre.
-Ajouter le mascarpone puis le NUTTELA.

Le petit conseille de Rose
Prévoir de mettre de côté un peu de nappage sans NUTTELA,pour le décor.

Merci beaucoup d'avoir choisi cette recette.