



Verrines aux barres Kinder Maxi

**Temps de
préparation :**
env. 10 min.

Ingédients
Pour 8 verrines

100 g de crème (à
30 % de matières
grasses)
100 g de fromage
frais
8 barres KINDER
MAXI
160 g de fraises
200 g de biscuit au
chocolat

Ustensiles :
Bols, fouet électrique
(fouet), poche à
douille, couteau,
planche

Préparation :

Étape 1 :

Verser la crème dans un saladier et la battre à l'aide du fouet électrique. Mélanger le fromage frais jusqu'à obtenir une consistance lisse, puis l'incorporer à la crème. Hacher 4 barres Kinder Maxi et incorporer les copeaux au mélange crème-fromage frais. Versez ensuite le mélange dans la poche à douille.

Étape 2 :

Laver, équeuter et couper les fraises en quartiers. Émietter le biscuit au chocolat dans les verrines, ajouter les fraises puis la crème au fromage frais dans les verrines. Répéter l'opération jusqu'à ce que les verrines soient remplies.

Étape 3 :

Couper les 4 barres Kinder Maxi restantes en deux et les utiliser pour décorer les verrines.

Astuce : pour encore plus de goût, ajoutez la pulpe grattée d'une gousse de vanille à la crème au fromage.

Valeurs nutritionnelles :

Portions : 8

Par portion : 91 g

Par portion : 236 kcal

Kinder
Maxi