



TREMPETTE HAWAÏENNE AUX FRUITS

Portions 4-6
Préparation 35 minutes

Préparation

Fouetter ensemble la crème aigre, le lait et le mélange instantané de pudding dans un bol pendant environ 2 minutes.

Ajouter la noix de coco râpée et l'ananas broyé et mélanger. Couvrir le bol et réfrigérer 30 minutes. Servir avec des fruits.

Conseil

Pour les fruits à tremper, l'ananas frais est une option parfaite, mais si vous manquez de temps, les oranges en conserve et les tranches de pêche sont tout aussi savoureuses.

Servir avec des brochettes de fruits pour un effet. Il suffit de couper quelques fruits et de les enfiler sur une brochette pour faire de délicieuses brochettes de fruits.

Ingrédients

120 ml de crème aigre

230 ml de lait

1 petit paquet de mélange instantané de pudding à la vanille ou à la banane (environ 60 g)

220 g d'ananas broyé, égoutté et séché sur papier

35 g de noix de coco râpée