

# Krispies cake aux abricots et cranberries



Sans cuisson



| Ingrédients                          | Code<br>SDV | Poids<br>Net |
|--------------------------------------|-------------|--------------|
| ORIGINAL FLUFF PÂTE DE MARSHMALLOW - | 7405        | 20 g         |
| Rice Krispies                        |             | 30 g         |
| Beurre cru                           |             | 20 g         |
| Cranberries                          |             | 0.01 pces    |
| Abricots séchés                      |             | 0.01 pces    |
| Glace vanille                        |             | 20 g         |
| Groseilles                           |             | 0.01 pces    |

## Mise en place

Faire fondre doucement le beurre dans une casserole ajouter le Fluff, mélanger intimement. Dans un saladier disposer les rice krispies, les cranberries et les abricots secs coupés en petits morceaux. Quand le mélange beurre et Fluff est bien crémeux, le verser dans le saladier et remuer délicatement aussitôt. Débarrasser ensuite dans un petit moule beurré et laisser prendre au froid.

## Mise en oeuvre

Dresser avec une boule de glace, un nappage chocolat et quelques fruits rouges.