



Sans cuisson

# Krispies cake aux abricots et cranberries

Krispies cake au marshmallow fluff, abricots secs et cranberries, accompagné d'une boule de glace vanille et de quelques fruits frais.



## 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.

Ingrédients	Code SDV	Poids 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