

Charlotte aux Fraises "express" en Verrines

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 20 minutes

Repos au frais : 2 heures

Ingrédients:

- FRAISES	250 g
- CASSONADE BLANCHE	1 c à soupe
- AMARETTO	1 c à soupe
- FROMAGE BLANC	200 g
- FROMAGE FRAIS	2 « petits Suisses »
- ESSENCE DE VANILLE	1/2 c à café
- SUCRE SEMOULE	30 g
- BISCUITS DIVERS	16 barquettes à la fraise

Recette:

- Commencez par équeuter les fraises, coupez-les en petits dés et placez-les dans un saladier. Ajoutez la cassonade et la liqueur. Mélangez bien puis placez au frais.
- Dans un autre saladier, mélangez le fromage blanc avec les petits suisses égouttés et le sucre semoule.
- Placez un fond de fraises et de jus dans chaque verrine puis dressez les barquettes à la fraise et enfin, remplissez de fromage blanc. Ajoutez encore un peu de fraises sur le sommet.
- Réservez au frais au moins 2 heures.

