

Charlotte aux fraises

Les ingrédients :



des fraises



des biscuits cuillères



du fromage blanc



du sucre



un peu d'eau

Les ustensiles :



un moule à charlotte



un couteau



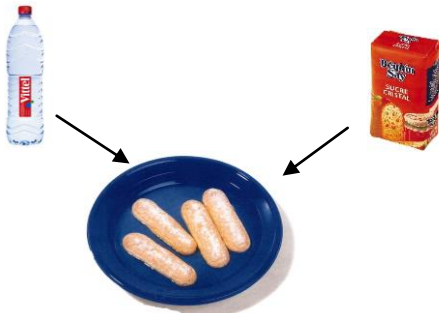
une cuillère



une assiette

Faire tremper rapidement les biscuits dans un peu d'eau sucrée.

1.



Disposer les biscuits dans le moule

2.



3.



Mélanger du fromage blanc avec du sucre (4 pots de gervita et 1 pot de sucre)

3.



Je mets du fromage blanc sucré dans le moule puis des fraises et je recommence pour remplir le moule

5.



Je termine par une couche de biscuits.

6.



Je mets 2h00 au frigo puis je démoule.