



CRÈME 2 MINUTES AU MASCARPONE : LA RECETTE FACILE

Niveau de difficulté : facile
Temps de préparation : 2 min
Temps de repos : –
Temps de cuisson : –
Temps total : 2 min
Ingrédients : 6 personnes
300 g de mascarpone
300 g de crème fraîche liquide
120 g de sucre glace
1 cuillère à café d'extrait de vanille

Préparation :

- Verser le mascarpone et la crème dans un grand bol.
- Remuer légèrement avec une cuillère pour ramollir le mascarpone.
- Ajouter le sucre glace tamisé et l'extrait de vanille.
- Battre au fouet électrique environ 1 min jusqu'à l'obtention d'une crème compacte.
- Utiliser !
- Mettre dans un bol, recouvrir de film plastique et mettre au réfrigérateur.