



LES INGRÉDIENTS

- 250 gr : Mascarpone
- 10cl à 20 cl : Lait au chocolat en poudre déjà sucré
- 20 cl : Crème fraîche liquide bien froide (30% de matières grasses)
- 2 paquets : Biscuits boudoirs et Mini biscuits ronds
- 1 C.S : Chocolat en poudre non sucré
- Décorations : Feutres alimentaires, Smarties, mini-guimauves, mini mochis étoiles, cœurs

LA RECETTE PAS À PAS

- 1 Fouette le mascarpone avec la crème liquide bien froide jusqu'à obtenir une crème ferme et onctueuse.
- 2 Coupe les biscuits et trempe-les très rapidement dans le lait au chocolat sucré.
- 3 Dans chaque verrine, alterne une couche de biscuits puis une couche de crème.
- 4 Place les verrines au réfrigérateur pour qu'elles soient bien fraîches et fermes.
- 5 Saupoudre de cacao non sucré puis crée sur les verrines les petits visages.
- 6 Ajoute les petits biscuits ronds pour les oreilles, dessine les yeux, le museau et les joues de ton petit ourson. Ajoute ensuite les gourmandises de ton choix et déguste !

ASTUCE GOURMANDE

Prépare les verrines à l'avance.
Au moment du goûter, dispose les décorations dans de petits bols et laisse les enfants créer leur propre ourson !

IDÉES DE DÉCORATION

Oreilles en biscuits, Smarties colorés, mini-guimauves, petites étoiles, cœurs et Mini mochis kawaii. Chaque ourson peut avoir une bouille différente !

LE DÉFI CONFETTI

Notre Mascotte Confetti s'est cachée sur cette fiche. Sauras-tu la retrouver ? Collectionne toutes les fiches Mercredi Gourmand !

PARTAGE TA CRÉATION AVEC @CONFETTISTUDIOPARTY

Avec tout notre amour, Jessy, ma plus fidèle assistante et notre petite Confetti

Rendez-vous mercredi prochain pour une nouvelle gourmandise!