

DESSERT AU TURRÓN POIRES ET POMMES

Ingredients

- 1 TABLETTE DE TURRÓN SPANA SOL
- 3 CUILLÈRES À SOUPE DE CRÈME FRAÎCHE
- 2 CUILLÈRES DE SUCRE BLANC
- 2 POMMES ET 2 POIRES
- 1 POT DE YAOURT À LA GREC
- 1 SACHET DE CACAHUËTES SPANA SOL



Préparation

1. DANS UNE CASSEROLE FAIRE FONDRE LE TURRÓN À FEU DOUX.
2. AJOUTER LA CRÈME FRAÎCHE JUSQU'À OBTENIR UNE CRÈME ONCTUEUSE.
3. DANS UNE AUTRE CASSEROLE, AJOUTER LE SUCRE BLANC ET FAITE LE FONDRE.
4. Y AJOUTER LES POMMES ET LES POIRES DÉCOUPÉES EN MORCEAUX. VOUS DEVRIEZ OBTENIR UNE COMPOTE.
5. DANS DES VERRINES, DÉPOSEZ LA CONFITURE AU FOND PUIS LE YAOURT, LA CRÈME DE TURRÓN.
6. VOUS POUVEZ DÉCORER AVEC DES MORCEAUX DE FRUITS, PARSEMEZ DE CACAHUËTES ET BON APPÉTIT!



6 PERS.



30MN

La recette vidéo

