

# Danoise au fromage à la crème style smores

BRIDOR

PORTIONS	PRÉPARATION	CUISSON	
1	30 min	18-22 min	
INSTANT DE CONSOMMATION CONSEILLÉS			
Déjeuner	Dîner	Brunch	Apéritif



Recette créée par  
Katherine Duris, Chef



## / Ingrédients utilisés



Mini danoise fromage à la crème 52441  
Quantité: 1

6	Guimauves miniatures
10	Pépites miniatures de chocolat semi-sucré
1 portion	Glaçage à pâtisserie (½ tasse d'eau chaude et ½ tasse de sirop de maïs clair)

## / Préparation

### ÉTAPE 1

Décongeler à température de la pièce pendant 30 minutes et préchauffer le four à 350°F.

### ÉTAPE 2

À l'aide d'un fouet, bien mélanger l'eau chaude et le sirop de maïs. Mettre de côté.

### ÉTAPE 3

Cuire dans le four préchauffé à 350°F pendant 18 à 22 minutes jusqu'à l'obtention d'une croûte dorée.

### ÉTAPE 4

Lorsque la danoise est refroidie, vaporiser ou appliquer avec un pinceau le glaçage à pâtisserie sur la croûte.

### ÉTAPE 5

Immédiatement après l'application du glaçage à pâtisserie sur la danoise, garnir un côté avec les pépites miniatures de chocolat semi-sucré et les guimauves miniatures de l'autre côté. Saupoudrer les biscuits Graham écrasés au centre.

BRIDOR