Verrines de Crème de Marrons à la Meringue

Dessert

Note : 1

Portions :2 parts

Difficulté : 1

Temps de préparation :5 min

Temps de cuisson/repos :10 min

Calories par portion : 223 Kcal

Charge glycémique par portion: 11.1

Les ingrédients

- 200.0 gr Fromage blanc 40%
- 20.0 gr Meringue
- 50.0 gr Crème de Marrons

Préparation de la crème
Dans un plat mélanger avec un batteur électrique, le fromage blanc et la crème de marrons. Puis répartir dans des verrines.
Placer au frais pendant 10 min.

Présentation
Au moment de servir, broyer la meringue et parsemer les morceaux sur le dessus des verrines.