

Cream cheese ananas et coco avec la Spécialité Laitière au Fromage Blanc Isigny



Informations

Préparation : 10 min.

Ingrédients

- 500 g de Spécialité Laitière au fromage blanc Isigny
- 200 g de cubes d'ananas frais
- 20 g de coco en poudre
- 1 gousse de vanille
- 40 g de sucre de fleur de coco

Étapes de la préparation

1. Placez le fromage dans la cuve bien froide de votre batteur muni du batteur plat.



2. Malaxez le fromage 1 à 2 minutes afin de le détendre.
3. Sans cesser de malaxer, ajoutez les cubes d'ananas, la coco poudre, le sucre et la gousse de vanille préalablement grattée à l'aide d'un couteau d'office.
4. Mélangez jusqu'à l'obtention d'une crème homogène. Débarrassez et réservez au frais.