

Crème à la Banane et au pépites de chocolat

Ingrédients

3 bananes

200 g de fromage blanc

2 CAS de sucre de canne

1 CS de sucre de canne vanillé

4 feuilles de gélatine

30 gr de pépites de chocolat

Mettre les feuilles de gélatine à ramollir dans une coupelle d'eau froide.

Pendant ce temps, écraser les bananes dans un saladier (moi je les ai mixées.) Ajouter la vanille, le sucre roux +le sucre de canne et le fromage blanc et mélanger.

Faire fondre les feuilles de gélatines ramollies dans 2 CAS d'eau chaude et verser dans le saladier. Bien mélanger.



Laisser prendre au frais minimum 2h00.