**CRÉME FOUETTÉE DE COCO AUX FRAISES**2 choix
Soit vous achetez une boîte de crème de coco à fouetter, soit vous
prenez une boite de lait ou crème de coco.
Dans les 2 cas vous devez mettre la boîte au frigo la veille ou plus
longtemps. Vous pouvez en fait garder une boîte au frigo, comme çà
quand vous voulez faire une crème fouettée, bien c’est prêt.
Si vous prenez du lait ou crème de coco, une fois refroidie, vous
prenez seulement le top qui est dur et épais.
Si vous avez l’autre version crème à fouettée, vous prenez la quantité
désirée.
1 tasse (250 ml) de crème de coco froide
5 ml de vanille
Une pincée de sel d’hymalaya
15 à 30 ml de sirop d’érable
Mettre tous les ingrédients dans un bol creux en vitre et fouetter avec
un malaxeur 2 minutes.
Ajouter ½ tasses de fraises coupées en petits morceaux et mélanger
à la main.
OPTION : quelques zestes de citron ou de lime