

Framboises - Chocolat blanc

⇒ 4 personnes



Ingrédients

- ❖ 10 feuilles de brick
- ❖ 1 plaque de chocolat blanc pâtissier (ou noir)
- ❖ 125g de framboises (ou Poire)
- ❖ 1 œuf
- ❖ Sucre glace (ou Noix de coco)



Préparation

- Sur une ½ feuille de brick beurrée, mettre un carré de chocolat & un peu de fruits.
- Plier en triangle
- Badigeonner d'un œuf entier avec un peu d'eau
- Enfourner à 180° pendant 5 minutes
- Saupoudrer de sucre glace
- Servir chaud