



# DONUTS de POMME



# DONUTS de POMME



# DONUTS de POMME



# DONUTS de POMME



# DONUTS de POMME

Temps de préparation : 15 minutes

## INGRÉDIENTS (POUR 12 PIÈCES) :

- 3 pommes
- Jus d' $\frac{1}{2}$  citron
- 100g de fromage frais à la crème
- 100g de yaourt
- 100g de Petit Suisse
- 1 càs de miel
- colorants alimentaires (facultatif)
- décorations diverses (morceaux de fruits frais ou confits, amandes effilées, noix de coco râpée, ...)

## PRÉPARATION :

- \* Couper le chapeau et le bas des pommes et les couper en 3 tranches.
- \* Enlever le cœur avec un emporte-pièce. Badigeonner les pommes de jus de citron.
- \* Mélanger le fromage frais, le yaourt, le Petit Suisse et le miel. (Ajouter les colorants alimentaires.)
- \* Étaler le mélange sur les donuts et les saupoudrer de décorations au choix.



# DONUTS de POMME

Temps de préparation : 15 minutes

## INGRÉDIENTS (POUR 12 PIÈCES) :

- 3 pommes
- Jus d' $\frac{1}{2}$  citron
- 100g de fromage frais à la crème
- 100g de yaourt
- 100g de Petit Suisse
- 1 càs de miel
- colorants alimentaires
- décorations diverses (morceaux de fruits frais ou confits, amandes effilées, noix de coco râpée, ...)

## PRÉPARATION :

- \* Couper le chapeau et le bas des pommes et les couper en 3 tranches.
- \* Enlever le cœur avec un emporte-pièce. Badigeonner les pommes de jus de citron.
- \* Mélanger le fromage frais, le yaourt, le Petit Suisse et le miel. (Ajouter les colorants alimentaires.)
- \* Étaler le mélange sur les donuts et les saupoudrer de décorations au choix.



# DONUTS de POMME

Temps de préparation : 15 minutes

## INGRÉDIENTS (POUR 12 PIÈCES) :

- 3 pommes
- Jus d' $\frac{1}{2}$  citron
- 100g de fromage frais à la crème
- 100g de yaourt
- 100g de Petit Suisse
- 1 càs de miel
- colorants alimentaires
- décorations diverses (morceaux de fruits frais ou confits, amandes effilées, noix de coco râpée, ...)

## PRÉPARATION :

- \* Couper le chapeau et le bas des pommes et les couper en 3 tranches.
- \* Enlever le cœur avec un emporte-pièce. Badigeonner les pommes de jus de citron.
- \* Mélanger le fromage frais, le yaourt, le Petit Suisse et le miel. (Ajouter les colorants alimentaires.)
- \* Étaler le mélange sur les donuts et les saupoudrer de décorations au choix.



# DONUTS de POMME

Temps de préparation : 15 minutes

## INGRÉDIENTS (POUR 12 PIÈCES) :

- 3 pommes
- Jus d' $\frac{1}{2}$  citron
- 100g de fromage frais à la crème
- 100g de yaourt
- 100g de Petit Suisse
- 1 càs de miel
- colorants alimentaires
- décorations diverses (morceaux de fruits frais ou confits, amandes effilées, noix de coco râpée, ...)

## PRÉPARATION :

- \* Couper le chapeau et le bas des pommes et les couper en 3 tranches.
- \* Enlever le cœur avec un emporte-pièce. Badigeonner les pommes de jus de citron.
- \* Mélanger le fromage frais, le yaourt, le Petit Suisse et le miel. (Ajouter les colorants alimentaires.)
- \* Étaler le mélange sur les donuts et les saupoudrer de décorations au choix.

