



## RECETTE COUP DE COEUR Danoise sucrée



- 6 danoises congelées Au Pain Doré
- 100g de yogourt nature
- Petits fruits de saison

### Préparation :

- Sur une plaque à biscuit muni d'un papier parchemin, disposez les danoises puis laissez décongeler 45 min.
- Creusez ensuite le centre de la danoise avec le dos d'une cuillère ou avec les mains pour créer un rebord (cela évitera que la garniture s'échappe)
- Cuire à 350°F de 20 à 22 min.
- À la sortie du four remplir le centre avec le yogourt nature et garnir de petits fruits
- Servir.

### Coup de cœur de **Maeva**:

*Chez Au Pain Doré depuis 10 ans. Vous pouvez la saluer à notre boutique des Cours Mont-Royal.*

*Cette recette est souvent ma recommandation préférée à mes clients qui veulent essayer quelque chose de différent pour leur brunch. Ils adorent et j'ai de très bons commentaires sur le succès de leur création avec différents fruits.*

**Et le tour est joué, BON APPÉTIT !**