



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 !