



Le cheesecake aux fraises et aux abricots

LES INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

- **4 œufs**
biologiques entiers



- **80 g de beurre**
biologique doux



- **Danonino Bio**
Panache 5 Fruits (12 x 50 g)



- **100 g de biscuits**
biologiques



- **250 g de fraises**
biologiques fraîches



POUR LE COULIS DE FRAISE

- **le jus d'un demi citron**
- **250 g de fraises**
biologiques bien mûres



**Il n'y a pas que vous
qui fondez devant le sourire
de vos Petits-Enfants...**

Après avoir fait fondre votre beurre, demandez à vos **Petits-Enfants** de réduire vos biscuits en poudre avec un rouleau à pâtisserie, puis d'y incorporer le beurre fondu. Étalez ensuite la préparation sur 1 cm d'épaisseur dans le moule de votre choix.

À DÉFAUT DE RAMENER VOTRE FRAISE

il est temps de les laver ! C'est au tour des **Grands-Parents** d'équeuter les fraises et de les découper en morceaux. Puis, disposez-les délicatement sur la base du biscuit que vous avez préparé.

VOS PETITS-ENFANTS ONT LA BANANE ?

C'est le moment pour eux de se dépenser ! Laissez-les fouetter énergiquement les Danonino Bio avec le sucre et les œufs jusqu'à obtenir un mélange homogène. Versez cette préparation sur votre base.

ET LES ROIS DES FOURNEAUX SONT...

Pour une cuisson parfaite, enfournez votre cheesecake à 180°C pendant 40 minutes, laissez refroidir et le tour est joué !

**Ensemble, il ne vous reste
plus qu'à déguster !**

