

RECETTE

Tiramisu de framboüézes

Pour 3 goulpiaods,
I TE FARA :

125g de framboüézes
250g de lèt gràs
30g de sucr
La moitié d'un paqhet
de boudouéres
1 tassée de lèt ao
chocolat

Soupe vitement un
boudouére deden le
lèt ao chocolat pès
égrune sti-la ao
dessus d'eune moqe.

12



Avant qe de
marmitter c'êt
de s'epaomer !



Melaye le lèt
gràs o le sucr.

1

3

Fet de même
o les aotrs
boudouéres, ao
dessus des aotrs
moqes ben sûr.

Le restant de la recette ét
p*17. Déprend la banie-la e
miraode la chambr d'otout !



2

4



Met eune torche de lèt gràs
den châte moqe.



6

Eune torche de framboüézes ben
chupée e v'la le bout ! Musse les
moqées-la den la referdissouére
un coupl d'oures de temp durant.

Tu peus enmiraoder tes moqées
o des p'tites fillours manjabs
come des violetes parème.



5

Met eune torche de
boudouéres ao chocolat
par-su, pès core eune
torche de lèt-gràs.



Envoye eune foto de tes tiramisus a contact@institutugalo.biz

17