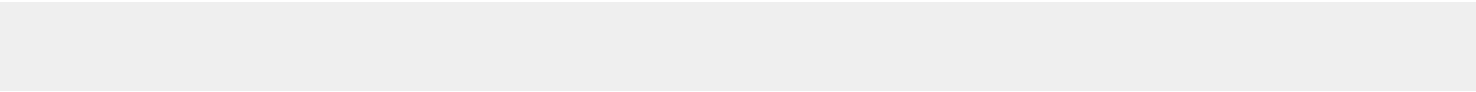




 Behind Canadian food?
We're behind you. [LEARN MORE](#)

[Click Here For More Information](#)

Ad by Sponsor [See](#)



[Accueil](#) » [Sauces](#) » [Sauce](#) » Trempettes aux fraises pour les fruits

Trempettes aux fraises pour les fruits

- La meilleure recette de trempette aux fraises pour les fruits!

5.5k
Partages

Partage

Sauvegarde

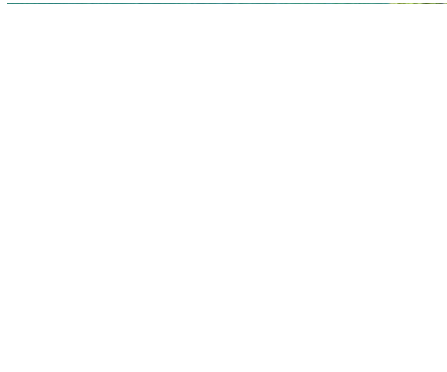
S'abonner



Temps de préparation 5 min

Ingrédients :

- 10 fraises
- 1 tasse (250 ml) de fromage à crème ramolli
- 1 tasse (250 ml) de **crème de guimauve FLUFF**
- 1/2 tasse (125 ml) de crème fouettée
- (optionnel) décoration à gâteau





Préparation :

1. Équeuter les fraises. Mettre en purée dans le mélangeur.
2. Ajouter la purée dans le bol de votre mélangeur à main.
3. Ajouter le restant des ingrédients. Mélanger!
4. Servir avec des fruits frais.
5. Se conserve dans un contenant hermétique pour 4 jours.

Quand vous avez le goût de manger un bon dessert léger et fruité, cette trempette est absolument parfaite!



Partager cette trouvaille!

Partager!



Envoyer par courriel

Envoyer!



Écono

Comment avez-vous aimé cette recette simple et rapide?

- ♥
- ♥
- ♥
- ♥
- ♥

Moyenne de 3 sur 14 votes



Serveur Usagé Pas Cher Online

Puissance & Fiabilité Garanti. Vaste choix de Serveurs Rapide. Meilleur Performance/Prix

Québec PC

[Ouvrir >](#)

source : <https://centslessdeals.com/strawberry-fruit-dip/>

Dans notre livre de recettes faciles !



Une tarte de banana split (sans cuisson) parfaite et facile à faire!

-



La délicieuse trempette pour les fruits très facile à faire (3 ingrédients!)



La recette parfaite du pain aux bananes bien moelleux de grand-maman!



Une recette simple et santé de bouchées de yogourt glacé aux petits fruits!



Un délicieux gâteau « déjeuner » de croissants et petits fruits...



La recette parfaite des cupcakes renversés à l'ananas! (Très facile!)

9 réflexions au sujet de "Tremettes aux fraises pour les fruits"

1. *Guylaine L.*

14 avril 2021 à 23 h 46 min



fouette ou bien si je prend de la cool whip qui ne tombera pas apres quelques heures. La vrai creme que l'on touette tombe après quelque heures, si je veux conserver plus d'une journée ,j'ai peur que la trempette sois un peu plus liquide, non?

Répondre

- *Le Chef Cuisto (Matt)*

15 avril 2021 à 6 h 54 min

Ça prend 1/2 tasse de crème fouetté peu importe de la façon que vous l'obtenez. Je sais que la ligne est subtile, mais sinon j'aurais dit 1/2 tasse de crème à fouetter et il y aurait eu des instructions pour la suite.

Vous pouvez prendre Cool Whip sans problème.

Merci!

- *Guylaine L. (Guylou)*

15 avril 2021 à 8 h 46 min

Bonjour chef

Un très gros merci pour votre réponse super rapide!

J'espère que vous allez continuer longtemps, à nous faire saliver, et à nous offrir des recettes super facile.

- *Le Chef Cuisto (Matt)*

15 avril 2021 à 9 h 01 min

Je continue, inquiète toi pas 😊

Merci!!

2. Clo

28 février 2021 à 19 h 17 min

est-ce que 1 tasse de fromage à la crème est pareil que 250g de fromage Philadelphia (exemple).....

Répondre

- *Le Chef Cuisto (Matt)*

28 février 2021 à 19 h 27 min

Non, mais sur la brique de fromage Philadelphia, il y a des lignes de coupes pour couper facilement une tasse. (Sur le beurre aussi par ailleurs)

3. Claudette

28 février 2021 à 19 h 03 min

Ont peux remplacer les fraises par d'autres fruits????? Comme bleuets, framboises, pêches, ananas.....

Répondre



Oui sans problème. Environ le même volume 😊

Merci

4. rekzt

2 mars 2020 à 5 h 11 min

très bien

Répondre

Laissez un commentaire sur cette recette facile!

Afin de garder la section des commentaires claire et pratique :

1) Assurez-vous que votre commentaire concerne bien la recette en question.

2) Vérifier que la question n'a pas déjà été posée avant de la poser.

Je réponds rapidement à TOUTES LES QUESTIONS qui respectent ces consignes afin de rendre la réalisation des recettes encore plus faciles :)

Merci de votre participation et bonne popotte!

Nom *

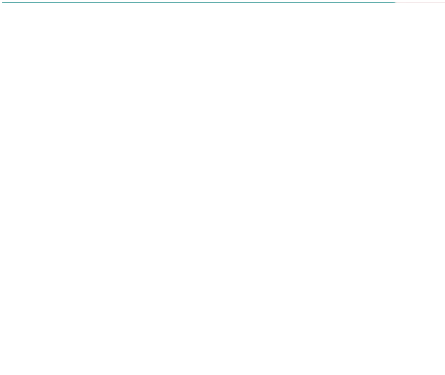
E-mail *

J'aimerais recevoir les nouvelles recettes par courriel



Publier le commentaire

Current ye@r *







Truc pour savoir si un œuf est encore frais



Pain ménage de nos grands-mères



Gaufres faciles

 Passez à un nouvel ordinateur cette saison AdChoices 



Inspiron 16 7000
1 399,99 \$

[Voir](#)



Marinade pour le porc



Petits pains fourrés du temps des Fêtes



Notre réseau de sites

[Annuaire Québec](#)

[Du hockey plein la gueule!](#)

[Le Blogue du Québec](#)

[Les meilleurs trucs de grands-mères](#)

Les dernières recettes faciles!

[Boulettes de cheeseburger avec bacon](#)

[Patates ranch au fromage et au bacon](#)

[Barres aux chocolat, beurre d'arachides et graines de chia](#)



[Épices Old Bay maison](#)

Suivez-nous sur les réseaux sociaux!



Abonnement par courriel

Recevoir nos meilleures recettes faciles (rapide et économique!)

Votre adresse courriel :



Je m'abonne!

À propos

Recettes secrètes, recettes faciles, recettes de fast food, recettes du Québec et plein de bacon!
Essayez nos [idées de recettes](#).