

NOS BISCUITS DES Guides

L'avenir des filles, préparé avec amour

Coupes surprises de la diva des biscuits

Cette recette est reproduite avec l'aimable autorisation des Guides de la Colombie-Britannique et de leur diva des biscuits, Lynn Waller.

Vous pouvez modifier la recette selon les différentes fêtes – colorants alimentaires noir et orange pour l'Halloween, rose pour les Sparks, pourpre pour le Trèfle!

Ingrédients

1 l (4 t.) de lait froid
1 boîte de pouding instantané au chocolat
1 boîte de pouding instantané à la vanille
12 biscuits des Guides classiques
Quelques gouttes de colorant alimentaire (votre choix de couleur)
Décorations à gâteau à saupoudrer
10 - 12 coupes en plastique clair

Méthode

Versez ½ l (2 t.) de lait dans un grand bol.
Ajoutez le mélange à pouding au chocolat. Battez avec un fouet pendant deux minutes.
Remplissez les coupes à la moitié avec le pouding.
Versez ½ l (2 t.) de lait dans un grand bol.
Ajoutez le mélange à pouding à la vanille. Battez avec un fouet pendant deux minutes.
En remuant, ajoutez le colorant alimentaire au pouding blanc.
Avec une cuillère, déposez uniformément sur le mélange au chocolat.
Saupoudrez le dessus de biscuits écrasés.
Réfrigérez jusqu'au moment de servir.
Garnissez de décorations à gâteau.

BON APPÉTIT!