Desserts

Gaufres de Bruxelles aux fruits rouges et à la glace vanille

Pour *4* personnes.

Ingrédients

4 gaufres (de Bruxelles)
100 grammes de groseilles rouges
100 grammes de framboises
100 grammes de myrtilles
150 grammes fraises
4 boules de glace vanille
feuilles de menthe
sucre en poudre

Méthode de préparation

Chauffez le four à 220°C. Lavez et coupez les fruits en petits morceaux.

Préparez les gaufres de Bruxelles comme indiqué sur l’emballage (3 à 4 minutes dans le four).

Terminez les gaufres avec du fruit finement coupé et une boule de glace vanille. Saupoudrez les gaufres avec du sucre impalpable et décorez de quelques feuilles de menthe.

Ustensiles de cuisine

Four