

Desserts

## Croiffle avec mascarpone fouetté et fruits frais

Pour 4 personnes.

### Ingrédients

2 paquets pâte à croissant  
250 grammes de mascarpone  
2 cuillères à soupe de sucre en poudre  
300 grammes de fruits (fraise, framboise, myrtille, banane)  
50 grammes de chocolat au lait (optionnel)  
beurre

### Méthode de préparation

Chauffez le fer à gaufres et badigeonnez-le avec un peu de beurre.

Roulez la pâte à croissant selon les indications de l'emballage.

Déposez les gaufres croissants dans le fer à gaufre et cuisez-les environ 4 minutes jusqu'à ce qu'elles soient dorées et bien cuites.

Mixez le mascarpone avec le sucre. Coupez les gros fruits en petits morceaux. Faites fondre le chocolat au micro-ondes.

Parachevez les gaufres croissants avec le mascarpone, les fruits et éventuellement le chocolat fondu.

### Ustensiles de cuisine

Gaufrier

Micro-ondes

