

Lasagne au chocolat

- La lasagne au chocolat est le dessert rafraîchissant parfait de l'été !



Ingrédients :

- Une boîte de pouding au chocolat (ou encore mieux, **faire son pouding maison**)
- Du fromage à la crème Philadelphia
- Crème fouettée (style Cool Whip)
- Une boîte de biscuits Oréo
- Un sac de pépites de chocolats

Préparation :

1. Dans un sac ziplock, émiettez suffisamment de biscuits Oréo afin de recouvrir le fond de votre plat à lasagne.
2. Ajouter une couche de crème au fromage Philadelphia. Assurez-vous de bien l'égaliser avec une spatule.
3. Maintenant, ajouter la couche de pouding au chocolat auquel vous pouvez ajouter quelques biscuits Oréo afin de donner de la texture.
4. Ajouter une couche de crème fouettée.
5. Dispersez les pépites de chocolat sur le dessus de la crème fouettée.

Et voilà! Un dessert original et savoureux 😊

Source : werecallingshenanigans.com

“ Ça vous tente d'essayer un nouveau dessert original, savoureux et qui a de la gueule? Je vous conseille vivement la lasagne au chocolat. C'est vraiment facile à faire :) ”

Merci d'imprimer ma recette! Passez le message que vous l'avez prise sur ChefCuisto.com :)

