

# Gâteau glacé au fromage et fraises

- Ce gâteau glacé au fromage et fraises est un vrai délice des plus rafraîchissants!



## Ingrédients :

- 2 lb de fraises
- 2 rangées de **biscuits Graham**
- 1 tasse (250 ml) de fromage à la crème
- 1 boîte de **lait condensé sucré** Eagle Brand (414 ml)
- 2 boîtes de pudding à la vanille JELLO (96 grammes)
- 3 tasses (750 ml) de lait
- 2 tasses et demie de crème fouettée Cool Whip

## Préparation :

1. Lavez et tranchez les fraises.
2. Tapissez le fond d'un plat de 9 x 13 de biscuits Graham. Environ 6 à 7 biscuits. Mettre de côté.
3. Combinez le fromage à la crème et le lait sucré condensé dans un grand bol. Battre avec votre mélangeuse jusqu'à ce que ça soit lisse et crémeux.
4. Ajouter le lait et les mélanges de pudding. Continuer de mélanger à basse vitesse pendant 4 à 5 minutes.
5. Ajouter 2 tasses de crème fouettée et mélanger.
6. Verser la moitié du mélange sur les biscuits Graham.
7. Mettre une rangée de fraises par dessus.
8. Ajouter une autre rangée de biscuits Graham.
9. Couvrir du restant du mélange de crème et d'une autre couche de fraises.
10. Réfrigérer pendant 6 à 8 heures.

11. Servir et garnir du restant de crème fouettée et de fraises.

“

*Vous cherchez un bon dessert d'été, rafraîchissant, mais qui serait plus gastronomique qu'un popsicle! Voici votre nouvelle recette préférée! Super facile à faire!*

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