

Tacos aux fraises et à la crème glacée

- Des tacos aux fraises et à la crème glacée font un dessert parfait pour l'été!



Ingrédients :

- 1/2 tasse (125 ml) de sucre
- 1 cuillère à soupe de cannelle
- 1 tasse (250 ml) d'huile végétale
- 6 petites tortillas
- 1 tasse (250 ml) de fraises tranchées
- 1 contenant de crème glacée à la vanille
- Sirop de chocolat (style Quick liquide)
- Décoration à gâteau en chocolat

Préparation :

1. Dans un bol, mélanger le sucre et la cannelle. Mettre de côté.
2. Dans une grande casserole, faites chauffer l'huile jusqu'à ce qu'elle soit bien chaude.
3. Faire chauffer une tortilla pour 10 secondes d'un côté, puis 10 secondes de l'autre. Bien égouttez avec du papier essuie-tout.
4. Trempez les deux côtés dans le mélange de sucre et de cannelle.
5. Répéter pour chaque tortilla.
6. Mettre une ou deux grosses cuillères de crème glacée la vanille. Garnir de fraises, de sirop de chocolat et de décoration à gâteau.
7. Servir rapidement 😊

“

Préparez-vous un dessert gourmand et rafraîchissant super facilement avec ces délicieux tacos aux fraises et à la crème glacée :)

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