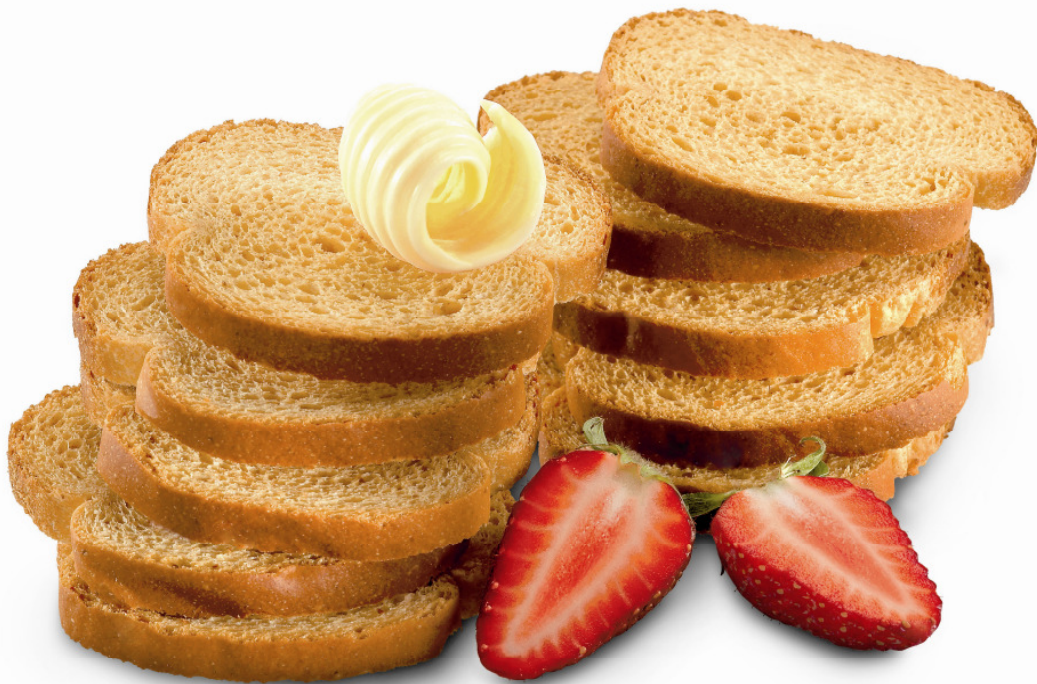




Recettes sucrées



Concoctez un délicieux dessert avec nos HUG Zwiebacks croustillants. Vous trouverez ici une petite collection de recettes riches en tradition. Le dessert des dieux, par exemple, est très apprécié. Ce sont des recettes avec lesquelles nos grands-mères brillaient déjà.

Les légères croûtes aux fruits avec une délicieuse crème vanille et des fruits frais ou les tranches aux noisettes croustillantes sont également excellentes.

Tranches aux noisettes

Zwieback HUG, lait condensé sucré, noisettes moulues.

Faire une masse avec le lait condensé et les noisettes et en recouvrir les tranches de Zwieback. Les placer sur une plaque à pâtisserie et cuire au four, jusqu'à ce que la masse se colore légèrement.



Tranches aux baies

Zwieback HUG, crème à la vanille froide, baies selon la saison, éventuellement sucrées, crème fouettée.

Recevoir les tranches de Zwieback de crème à la vanille et y poser les baies fraîches, éventuellement sucrées. Garnir d'une touche de crème fouettée.



Dessert des dieux

8 tranches de Zwieback HUG, baies sucrées (aussi congelées) ou compote de fruits avec le jus, 1/2 litre crème à la vanille.

Briser en quatre morceaux les tranches de Zwieback, les répartir dans des coupes-portions ou des coupes à champagne. Verser les fruits pardessus, puis ajouter la crème vanille refroidie. Garnir avec des bâtonnets d'amandes, des moitiés de noix, de la crème fouettée et des baies ou quartiers de fruits.



Tranches aux fruits avec capuchon

Zwieback HUG, 4-5 blancs d'œufs, 4 c.à s. sucre, fruits selon la saison.

On mélange les fruits de son choix aux blancs d'œufs battus en neige et sucrés, recouvre de cette masse légère des Zwieback HUG, garnit avec un fruit et pose ces tranches sur une plaque à pâtisserie. Cuivre au four préchauffé au chauffage supérieur, jusqu'à ce que la neige aux œufs commence à devenir brun clair.



Suggestion

Faites quelque chose pour votre santé et pour changer, utilisez le HUG Zwieback sans sucre enrichi de précieux acide folique, la vitamine pour la vie.

