

CARRÉS AUX ANANAS (ou autres)

Pour le mélange au beurre

- 1/2 Tasse de sucre à glacer
- 1/2 " de beurre
- 2 oeufs non battus

Biscuits GRAHAM.

1 boîtes (19 onces) d'ANANAS broyés

1 Tasse de crème 35%

2 c à Table de sucre

essence de VANILLE.

Préparation

Pour le mélange:

Battre le sucre à glacer et le beurre dans un bol, ajouter les oeufs, un à la fois, et battre de nouveau jusqu'à consistance lisse.

Bien égoutter les ANANAS broyés, les écraser à l'aide d'un pilon pour extraire tout le jus. Fouetter la crème 35% ajouter le sucre et aromatiser de VANILLE au goût. Beurrer un plat en pyrex. Tapisser le fond de biscuits GRAHAM. Verser successivement le mélange de beurre, les ANANAS broyés et la crème fouettée, écraser quelques biscuits GRAHAM et les émietter sur le dessus du plat. Conserver 12 heures avant de servir.

Bon Appétit.