

Recette

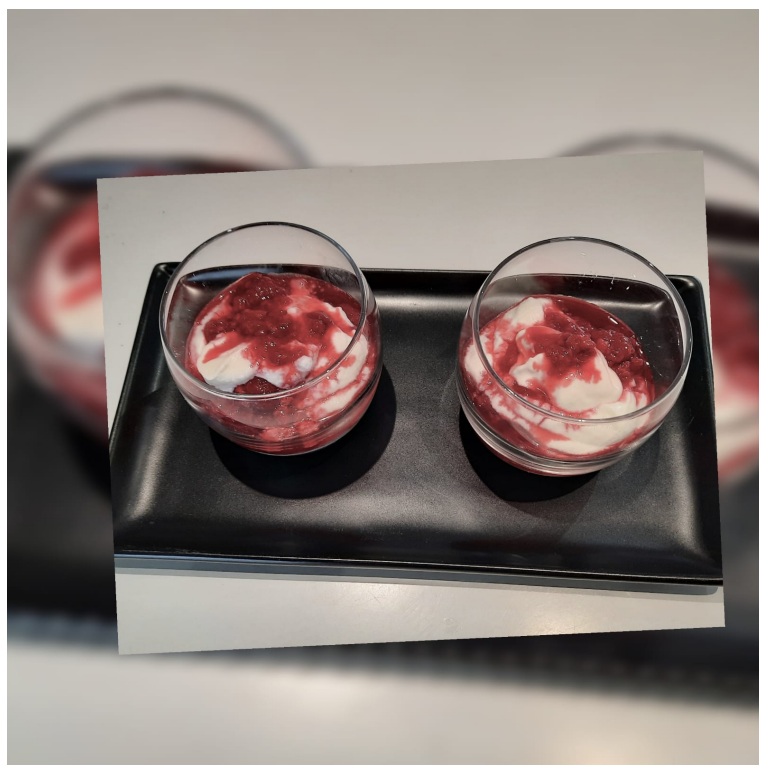
## FRAMBOISES EN NEIGE

Type  
Temps  
Difficulté  
Personnes

Dessert  
Préparation : 15 mn  
Facile  
4

### Ingrédients

- 250 gr de framboises surgelées
- 4 petits suisses
- 4 blancs d'œufs
- 2 cuillères à soupe de sucralose
- 1 cuillère à soupe de sucre glace



Etape 1	Faire monter les blancs en neige et ajouter le sucre glace tout en continuant de battre
Etape 2	Sucrer les petits suisses avec le sucralose puis les incorporer doucement dans les œufs en neige
Etape 3	Dans des verres pour dessert, réaliser des couches successives de framboises* et de mélange
Etape 4	Ajouter quelques framboises entières pour décorer

Dégustez en dessert ou au goûter !

Découvre tous les bienfaits de la framboise sur l'article « [Framboises, fruits aux mille vertus](#) »

\* Si les framboises sont un peu acides, sucrer-les légèrement avant de remplir les verres

