

WHAT'S COOKING IN OUR ARCHIVES!

A taste of the past



CARRÉS AUX FRAISES ET À L'ANANAS

(9 portions)

- 2 tasses de miettes de biscuits graham à la cannelle
- 1/4 tasse de beurre fondu
- 1 chopine de crème glacée aux fraises
- 1 boîte de 20 onces d'ananas écrasé, bien égoutté

1. Réduire les biscuits en miettes. Asperger les miettes de beurre fondu et bien mélanger. Presser la moitié des miettes sur le fond d'un moule à gâteau beurré de 8 x 8 x 2".
2. Mettre la crème glacée dans un bol et la fouetter jusqu'à ce qu'elle soit lisse. Mélanger l'ananas égoutté.
3. Étendre sur les miettes dans le moule à gâteau. Recouvrir de l'autre moitié des miettes et tasser légèrement. Congeler ferme. Couper en neuf carrés pour servir.