



Carré à la liqueur de framboise

40	Gaufrettes au chocolat écrasées
1/4 tasse	Margarine ou beurre fondu
Bien mélanger et tapisser le fond de deux assiettes	
32	Gosses guimauves blanches
1/4 tasse	Lait
1/2 tasse	Liqueur de framboise (l' Ariel)
2 tasses	Crème à fouetter



Faire fondre les guimauves au bain-marie avec le lait. Ajouter la crème de menthe et faire prendre légèrement au congélateur environ une demi-heure. Fouetter la crème, ajouter à la préparation, mélanger uniformément. Verser dans les abaisses de tartes et laisser prendre au congélateur. Décorer avec des copeaux de chocolat. Conserver au congélateur jusqu'au moment de servir.

P.S. On ajoute quelques gouttes de colorant à gâteau pour donner plus de couleur(rouge).