

# **CARRÉS MARGUARITA AUX FRAISES**



## **Ingrédients :**

1 ½ tasse de chapelure Graham

1/3 tasse de beurre fondu

Mélanger mettre dans un moule graissé de 9 X 13 avec papier parchemin

\*\* Cuire au four à 375 F pendant 10 minutes

1 boîte de lait Eagle Brand

1 tasse de fraises écrasées fraîches ou congelées

1/3 tasse de jus de lime

1 contenant de Cool Whip dégelé, régulier ou léger

## **Préparation :**

Mélanger le lait, les fraises et le jus de lime dans un grand bol

Incorporer le Cool Whip

Déposer sur la croûte refroidie

## **Notes :**

Congeler 6 heures ou jusqu'au lendemain

Retirer du congélateur 20 à 30 minutes avant de servir

Garnir avec des fraises tranchées

Conserver les restes au congélateur