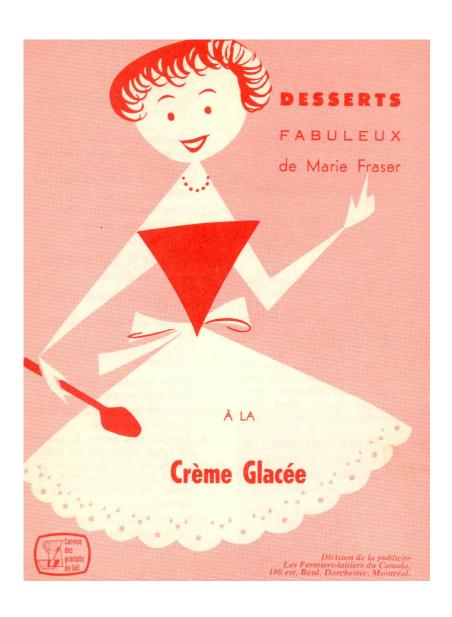
DES ARCHIVES, J'EN MANGE! Revisiter les goûts d'autrefois





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
- I chopine de crème glacée aux fraises
- I boîte de 20 onces d'ananas écrasé, bien égoutté
- Réduire les biscuits en miettes. Asperger les miettes de beurre fondu et bien mêler. Presser la moitié des miettes sur le fond d'un moule à gâteau beurré de 8 x 8 x 2".
- Mettre la crème glacée dans un bol et la fouetter jusqu'à ce qu'elle soit lisse. Mêler l'ananas égoutté.
- Etendre 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.