

Trempette mexicaine étagée

2 avocats bien mûrs

Le jus d'une lime

1 tasse de crème sure

1 tasse de salsa

½ tasse de fromage râpé au choix

½ tasse d'olives vertes et noires

Croustille au maïs

Réduire en purée l'avocat et le jus de lime dans le Rapido-chef. **Retirer la lame du Rapido Chef.** Étendre le mélange au fond du Modulaire Rectangle à l'aide de la spatule en silicone. Étendre la tasse de crème sure sur le mélange. Étendre la tasse de salsa sur le dessus de la crème sure. Couper les olives en tranches. Couvrir la salsa de fromage râpé et d'olives. Mettre au frigo environ 30 minutes et servir bien frais avec des croustilles de maïs.

Produits Tupperware à utiliser :

Rapido-chef

Tasses à mesurer

Couteaux (1-2)

Spatule en silicone

Modulaire

Garde-Gèle

Intelli-frais