

Recette :

Mini-glaces à la pastèque

Remercie tous ceux qui ont participé au bon déroulement du projet et propose un en-cas festif !

Quantité : Pour 10 mini sucettes glacées

Préparation : 10 minutes

Repos : 2h15

Ingrédients : 2 tranches de pastèque, 2 kiwis, 1 pot de yaourt blanc entier

Matériel : 1 mixer, 10 petits pots (ou tasses à expresso ou moule à muffins), 10 cuillères



Préparation



1. Coupe la pastèque en petits morceaux et enlève les pépins.



2. Mixe le tout.



3. Coupe ensuite les kiwis et mixe-les également.



4. Verse la pastèque dans les pots et place-les au congélateur pendant 1 heure.



5. Place les cuillères verticalement et ajoute une fine couche de yaourt. Place-les à nouveau au congélateur pour une durée de 15 minutes.



6. Ajoute la couche finale avec le mélange de kiwis et laisse reposer pendant 1 heure au congélateur.



Source : www.cadeauxfolies.fr/blog