

DES GLACES aux fruits



Le matériel



un bol



un mixeur



une casserole



des pots de Petits
suisses

La liste de courses

- 100 g de sucre en poudre
- 100 g d'eau
- 200 g de fruits (framboises, fraises, citron, mangue...)

1



Mélange le sucre et l'eau dans une casserole. Fais-le chauffer 5 minutes jusqu'à obtenir un sirop de sucre.

Tétras Lire



2



Lave, pèle et découpe les fruits.

3



Mixe-les pour obtenir une purée. Et mélange-les au sirop de sucre.

Remplis les pots de Petits suisses de ce mélange.

4



Place-les dans le congélateur pendant au moins 6 heures, en les remuant de temps en temps. Enfile un bâton dedans et déguste-les!