

Glace au yaourt vanille et fraises fraîches

Faire de la glace n'a jamais été aussi facile, vous avez juste besoin de yaourt et d'un congélateur. Rien de mieux pour se rafraîchir pendant l'été. C'est aussi une alternative plus saine après les repas gourmands pour le nouvel an.



Ingredients

- ☐ 250g yaourt Pascual
- ☐ 8 fraises fraîches
- ☐ 2 c.à.c essence de vanille
- ☐ 50g de miel

Directions

- 1 Verser le yaourt dans un bol avec le miel et mélanger
- 2 Puis ajouter l'essence de vanille et incorporer.
- 3 Laver les fraises et couper les en deux dans la longueur.
- 4 Verser la préparation dans des moules à esquimaux et glisser 2 à 4 morceaux de fraises.
- 5 Metter au congélateur pendant minimum 4 heures.
- 6 Sortir les esquimaux 5 minutes avant la dégustation, afin de faciliter le démoulage.