



recette sucrée

Les bâtonnets glacés aux fraises

Les ingrédients.

- 150gr de fraises bien parfumées
- 125gr de yaourt nature
- 2 cuillères à café de miel

Préparation.

1. Lavez et équeutez les fraises. Coupez-les en deux et mettez-les dans le bol du blender.
2. Ajoutez le yaourt et le miel et mixez jusqu'à obtention d'une crème onctueuse.
3. Versez dans le moule à esquimaux et refermez avec le couvercle avant de piquer le bâton. Si vous avez des moules sans couvercle, il suffit d'attendre une heure de prise au froid avant de piquer le bâton, il restera ainsi bien droit.
4. Placez au congélateur pendant minimum 4 heures.
Un peu avant de servir, passez les moules sous l'eau chaude puis tirez délicatement sur le bâton pour faire sortir la glace.