

Ah glaces !

Quand le soleil brille, difficile de résister à une glace...
Tes trésors bien frais vont régaler tout le monde.

Pour 4 personnes • Super facile à préparer

La rapido banana

Il te faut

3 bananes mûres
(et c'est tout !)



1 Découpe les bananes en tranches fines. Mets-les une nuit au congélateur.



2 Mixe à fond les bananes congelées. Puis forme de belles boules de glace.

Conseils de pro

- Sers tes glaces dans des cornets ou dans des ramequins.
- Trempe toujours ta cuillère à glace (ou à soupe) dans un verre d'eau tiède avant de rouler une boule.

Décoration gourmande

Pour rendre tes glaces inoubliables, saupoudre-les avec quelques friandises :

- brisures de biscuits
- pépites de chocolat
- morceaux de fruits
- petits bonbons...

La framboisette

Il te faut

- 300 g de framboises congelées
- 30 cl de crème fraîche très froide
- 1 cuillerée à soupe de sucre



1 Mixe les framboises sorties du congélateur. Verse le sucre.



2 Ajoute la crème. Mixe encore pour obtenir une glace à déguster tout de suite !

C'EST MOI QUI L'AI FAIT !

