

# BÂTONNETS GLACÉS

## FRAISES – PETITS SUISSES



### Ingrédients



- 250g de fraises
- 6 petits suisses nature à 3.5 de MG.
- 6 bâtonnets à glace

### Préparation

- Rincez et équeutez les fraises, puis mixez-les.
- Versez le coulis obtenu dans un saladier, ajoutez les petits suisses. Mélangez.
- Lavez et séchez les pots de petits suisses (non séparés).
- Versez la préparation dans les pots, jusqu'à ras bord.
- Placez un bâtonnet au milieu de chaque glace.
- Laissez prendre au congélateur pendant 3h.
- Sortez les glaces 15 à 20 minutes avant la dégustation, elles seront alors faciles à démouler.



1. Si les fraises sont peu sucrées vous pouvez ajouter une cuillère à soupe de sucre.
2. Vous pouvez également garder quelques morceaux de fraises pour incorporer à la préparation.

