

CRÈME GLACÉE FRAISES FAÇON SMOOTHIES



Ingrédients pour 2 tournées :

- 350 g de fraises (congelées)
- 2 pots de yaourt brassé
- 2 cuillères à soupe de miel d'acacia ou 1 mini pot de 30 g
- 100 ml de crème liquide entière
- 100 ml de lait entier
- 30 g de poudre de lait (- 90 ml gobelet doseur)
- 30 g de glucose déshydraté en poudre GD (- 50 ml gobelet doseur)
- 2 sachets de Gourmandises Glaces GD (stabilisateur)

Dans le Mr Cook, mixer tous les ingrédients sauf les fraises **20 sec/vit10**.

Ajouter les fraises régler sur 1 min et mixer progressivement jusqu'à vit10.

Mettre la préparation au réfrigérateur pendant au moins 1/2 heure.

Ensuite, verser l'appareil (partagé en 2) par l'orifice de la Frissons qui est en marche, réglée sur 30 min.

Dès que la MAG s'arrête, transvaser soit dans des bacs, soit dans des empreintes Flexipan, placer au congélateur jusqu'à dégustation...

Remettre la MAG en route, après un lavage et nettoyage des accessoires et du bac.
ou tout simplement déguster immédiatement...