



# GLACE AU MIXEUR



## QimiQ AVANTAGES

- Consistance agréablement crémeuse avec moins de matières grasses
- Préparation simple et rapide
- Rehausse le goût des autres ingrédients



5



## Tipps

Le yogourt peut être remplacé par de la crème acidulée.

## INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

**250 g** QimiQ Base crème, non réfrigéré

**250 g** de petits fruits rouges, surgelés

**100 ml** Lait

**250 g** Yogourt nature

**100 g** Sucre

**1 paquet** Sucre vanillé

## PRÉPARATION

1. Réduire tous les ingrédients en purée à l'aide d'un mixeur-plongeur et verser le mélange dans des moules. Placer au congélateur. Le yogourt peut être remplacé par de la demi-crème acidulée.