



YAOURT GLACÉ À LA BANANE



QimiQ AVANTAGES

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



15



simplement

INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

250 g QimiQ Base crème, non réfrigéré

250 g Yogourt nature

80 g Sucre

0.5 paquet Sucre vanillé

1 Limette(s), jus et zeste finement râpé

2 Banane(s), épluchée, coupée en morceaux

50 ml Lait de coco

2 cl Liqueur de noix de coco

PRÉPARATION

1. Fouetter QimiQ Classique à température ambiante jusqu'à ce que la consistance soit lisse. Ajouter le yaourt, le sucre, le sucre vanillé, le jus de citron, le zeste de citron et bien mélanger.
2. Verser dans des terrines ou dans des moules à muffins et congeler pendant 4-6 heures.
3. Couper la préparation congelée en petits morceaux et transférer les dans le mixeur. Ajouter les bananes, le lait de noix de coco, la liqueur de noix de coco et mélanger.
4. Verser dans des verres et servir.
5. **Tipp:** Statt Kokoslikör kann auch Bananenlikör verwendet werden.