



GLACE AU MIXEUR



QimiQ AVANTAGES

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



5



simplement

Conseils

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.