

SUCETTES GLACÉES AUX FRUITS



DES MINI SUCETTES À SUCER POUR SE RAFRAICHIR QUAND ON A TROP CHAUD

Les **sucettes glacées** sont une autre façon de déguster les petits suisses aux fruits. Transformer ses petits suisses préférés en **sucettes glacées** est aussi une façon amusante d'initier votre enfant à la chimie. Le passage du liquide au solide, du frais au glacé a toujours un petit côté "magique" pour les enfants .

LES INGRÉDIENTS DE LA RECETTE :

Pour 8 à 10 **sucettes glacées** de même parfum

100 g de petit suisses aux fruits de même parfum
1 cuillère à soupe de crème fraîche épaisse
Des **bâtonnets de bois** à cocktail
Des bacs à glaçons

RECETTE GLACE AU YAOURT

Verser les petits suisses aux fruits de même parfum dans un bol. Optionnel : Ajouter la crème fraîche épaisse et bien tourner pour obtenir un mélange homogène. Répartir le mélange petit suisses et crème fraîche dans les cases du bac à glaçons ou dans des moules à glaces. Casser les bâtonnets de bois et en planter un dans chaque case du bac à glaçons. Vous pouvez aussi ajouter des fruits au dessus du mélange. Placer le bac à glaçons au congélateur ou dans le compartiment à glaçons de votre réfrigérateur et laisser prendre le mélange entre 4 et 10 heures environ. Démouler les sucettes glacées aux fruits et les placer dans une assiette. Recommencer avec un autre parfum.

DES PRODUITS 10 DOIGTS POUR LA CUISINE



Moule chocolats - 12 motifs

Réf : 01292

6,49 €



Emporte-pièces métal - Motifs au choix

à partir de

1,99 €

1,59 €



Manique de cuisine en coton blanc surpiqué



Tablier en coton avec poche

à partir de

2,69 €



Toques de chef en non-tissé blanc - Taille enfant

à partir de

4,74 €



Dessous de verre rond en bois

à partir de

0,69 €



Sac à tarte en coton

à partir de

3,19 €

Retrouver mon matériel sur le site 10doigts.fr