

CHOUETTE RECETTE

La glace délicate tutti frutti

Il vous faut :

- 4 pots de petits-suisseurs lavés et séchés
- ½ mangue bien mûre
- 150 g de framboises
- 2 kiwis bien mûrs
- ½ citron
- 80 g de sucre en poudre
- 4 petites cuillères



1 Mixez les fruits séparément en ajoutant 20 g de sucre et un peu de citron dans chaque purée. On peut aussi écraser les fruits à la fourchette.



2 Versez 2 cm de purée de mangue, puis de kiwi, puis de framboise dans chaque pot. Plantez une cuillère au milieu. Placez les pots au congélateur 3 ou 4 h.



3 Pour bien démouler la "glace délicate tutti frutti", passez le pot quelques secondes sous l'eau tiède. Régalez-vous bien !

Tu peux envoyer une photo de tes glaces tutti frutti sur [f Lesbelleshistoires.magazine](https://www.facebook.com/lesbelleshistoiresmagazine)