

Dessert, Smoothies et cocktails, Recevoir en toute simplicité

Bâtonnets glacés yaourt et fruits des bois

Temps total :
10 mn

Parts :
10

Ingrédients

Pour 10 bâtonnets

- 300 g de myrtilles surgelées
- 100 g de mûres surgelées
- 250 g de yaourt
- 1 c. à café d'extrait de vanille
- 2 c. à café de miel

Méthode

Préparation :
10

Cuisson :
0

Parts :
10

Difficulté :

[Missing text '/recipes/details/difficulty' for 'French (France)'] 0

1. Placer les myrtilles, les mûres, le yaourt, l'extrait de vanille et le miel dans l'accessoire verre doseur de votre Multiquick. Mixer avec votre mixeur plongeant Multiquick à vitesse moyenne jusqu'à obtention d'une consistance lisse.
2. Verser dans des moules à sorbet. Ajouter les bâtonnets et placer au congélateur le temps d'une nuit.

Afin de démouler plus facilement, placer les moules sous l'eau chaude quelques secondes.