🍓 LES MERCREDIS GOURMANDS – FICHE N°1

Mini Magnums Fraise

Une recette facile à réaliser en famille. La mascotte Confetti est cachée quelque part sur cette fiche… Saurez-vous la retrouver ?

Ingrédients

• 150 g de fraises fraîches

• 1 pot de yaourt grec (100 g)

• 2 cuillères à soupe de miel

• 150 à 200 g de chocolat

• 1 cuillère à soupe d'huile de coco (facultatif)

• Décorations : vermicelles, cœurs en sucre, fraises séchées…

• Moules à mini magnums et bâtonnets

Recette

1. Mixez les fraises avec le yaourt et le miel.
2. Versez la préparation dans les moules et ajoutez les bâtonnets.
3. Placez au congélateur au moins 4 à 6 heures.
4. Faites fondre le chocolat.
5. Trempez les magnums dans le chocolat puis ajoutez les décorations.

Astuce gourmande

Ajoutez une cuillère d'huile de coco dans le chocolat pour obtenir un enrobage plus lisse.

Défi Confetti

Trouve la mascotte Confetti cachée sur la fiche puis réalise tes propres décorations !

Confetti Studio Party
Fiche gratuite - usage personnel.