LES MERCREDIS GOURMANDS

Fiche n°1

Mini Magnums Fraise

De délicieuses glaces fruitées enrobées de chocolat croquant !

Recette facile à réaliser en famille ♥



Confetti ♥ STUDIO ♥ PARTY

Confetti s'est cachée dans cette fiche ! Sauras-tu la retrouver ?

Recette pas à pas | Idées de décoration | Astuces malignes | Défi Confetti

LES INGRÉDIENTS ♥



150 g de fraises



1 pot de yaourt grec (100 g)



2 c. à soupe de miel



150 à 200 g de chocolat



1 c. à soupe d'huile de coco (facultatif)



Vermicelles, éclats de fraises ou décorations



Moules à mini magnums avec bâtonnets

LA RECETTE PAS À PAS ♥

1



Mixe les fraises puis mélange avec le yaourt et le miel.

2



Verse la préparation dans les moules et ajoute les bâtonnets.

3



Place au congélateur pendant au moins 6 heures.

4



Fais fondre le chocolat au bain-marie ou au micro-ondes.

5



Démoule, trempe dans le chocolat et décore selon ton imagination !

ASTUCE GOURMANDE ♥

Si le chocolat est trop épais, ajoute une petite cuillère d'huile de coco pour un enrobage plus lisse et brillant !



IDÉES DE DÉCORATION ♥

- Cœurs en sucre
- Vermicelles colorés
- Éclats de fraises
- Noix de coco râpée
- Chocolat blanc fondu



LE DÉFI GOURMAND ♥

Prépare tes mini magnums et décore-les comme tu le souhaites !

Partage ta création avec le hashtag

#ConfettiStudioParty

j'ai hâte de voir tes merveilles !





Chez Confetti Studio Party,

on cuisine, on crée, on s'amuse et on partage de jolis moments en famille !

CETTE FICHE EST OFFERTE PAR

Confetti

STUDIO ♥ PARTY

Merci de soutenir une petite entreprise créative et pleine de passion !

RENDEZ-VOUS MERCREDI PROCHAIN !

Fiche n°2 – Bananes glacées au chocolat

Une nouvelle recette gourmande vous attend !



À bientôt pour de nouvelles gourmandises !