

GLACE AU YAOURT-FRAMBOISE



Préparation : 15 min - **Repos :** - - **Cuisson :** - - **Matériel :** -

Ingrédients : 10-15 boules

- 250 g de framboises - 300 ml de yaourt nature (froid) - 100 g de sucre en poudre

1. Ecrasez ou broyez les framboises dans un robot. Passez la préparation à travers un tamis pour en extraire tous les petits grains. Vous pouvez également passer les framboises à la centrifugeuse si vous en possédez une.

2. Incorporez le sucre et le yaourt à la purée de fruits.

3. Mettez en marche votre glacier. Versez la préparation par l'ouverture. Laissez tourner jusqu'à la consistance désirée, entre 20 et 30 minutes.

4. Servez la glace aussitôt ou versez-la dans un récipient pour la conserver au congélateur.

Astuce du chef :

Pour varier les plaisirs, vous pouvez remplacer les framboises par des fraises, des cerises, des pêches, etc.;

Glacier ■

Gelato Expert ■

