



Desserts

Sucettes fraise-coco

Pour 6 personnes.

Ingrédients

150 grammes de poudre de coco
240 millilitres de crème de coco
2 cuillères à soupe de sucre
150 grammes fraises

Méthode de préparation

Mettez les fraises avec le sucre dans un mixeur. Versez le lait de coco dans un bol et mélangez-le bien. Ajoutez la $\frac{1}{2}$ du lait de coco aux fraises. Mixez bien.

Mélangez la poudre de coco au reste du lait de coco. Remplissez les petites moules aux $\frac{1}{3}$ avec le mélange de fraises et mettez $\frac{1}{4}$ d'heure au congélateur. Versez doucement le mélange de coco et placez les petites moules de nouveau au congélateur pendant $\frac{1}{4}$ d'heure.

Complétez ensuite les petites moules avec le reste des fraises et congelez pendant minimum 3 heures.

Astuce:

Nettoyez les fraises juste avant de les utiliser, pas plus tôt. Vous éviterez ainsi qu'elles absorbent trop de liquide.

Ustensiles de cuisine

Mélangeur
Moules à glace

