

DES

glaces

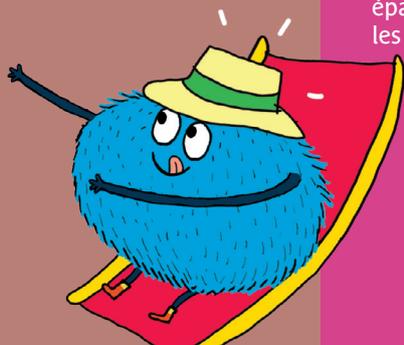
POUR LE

GOÛTER !

L'été est également la saison idéale pour la dégustation de glaces. Voici une recette facile pour réaliser tes glaces à l'eau, originales et savoureuses.

Pour fabriquer tes glaces, il te faut :

- Des bâtonnets de glace (si tu n'en trouves pas, tu peux en recycler quelques-uns)
- De l'eau
- 3 fruits pour 3 couches de glaces différentes : framboises, citrons et kiwis (si tu n'aimes pas ces fruits, tu peux les remplacer par du melon, de la pastèque...)
- Une râpe
- Du sucre en poudre
- Des verres en plastique



1

Demande à un adulte de mixer les framboises, 50 ml d'eau et 2 cuillères à café de sucre en poudre. Répartis cette première couche dans le fond de tes gobelets et place-les dans ton congélateur pendant environ 2 heures.

2

Presse 2 à 3 citrons (50 ml environ). Mélange le jus avec 2 cuillères à café de sucre, 100 ml d'eau et 1 cuillère à café de zestes (de la peau de citron râpée). Verse une seconde couche aussi épaisse que la première dans les gobelets. Attention, vérifie que ta première couche est bien congelée pour ne pas les mélanger ! Laisse reposer un petit moment au congélateur. Sors tes gobelets, dispose tes bâtonnets et remets-les vite au froid !

3

Demande à un adulte d'éplucher et de couper les kiwis en morceaux. Mixe-les avec 1 cuillère à café de sucre et 50 ml d'eau et verse ta dernière couche dans le gobelet. Laisse reposer au congélateur pendant environ 3 heures.



4

Sors tes glaces du congélateur et attends une dizaine de minutes avant de les extraire des gobelets.

Ton goûter est prêt, bonne dégustation !