

Glacé de framboise

- **Difficulté :** Facile
- **Préparation :** 10 min

Ingédients pour 2 personnes :

- 300 g de Framboises surgelés
 - 3 Yaourts
 - Sucre glace

Préparation :

Mettez les framboises encore surgelés dans le blender et incorporez les yaourts brassés puis le sucre glace.
(En fonction de vos goûts, vous pouvez ne pas mettre de sucre glace).

Mixez les framboises et les yaourts jusqu'à obtention d'une texture glacé.
Mélangez de temps en temps à l'aide d'une grande cuillère.
Vérifiez qu'il ne reste pas de framboises entières.

Versez votre glacé framboise dans des coupes de présentation ou des verres puis agrémentez votre présentation en disposant quelques framboises fraîches sur le dessus.

Dégustez votre glacé de suite *Recettes de Caline*

Bonne dégustation à toutes & tous !!