



Ice pops pastèque



INGRÉDIENTS

Pour **6 glaces**:

- ¼ de pastèque, épluché
- 150 g de yaourt
- 3 kiwis, pelés
- 6 gouttes d'édulcorant liquide à base de stévia (ou l'équivalent de 6 c. à s. de sucre – peut varier en fonction des marques)

PRÉPARATION

Mixer la pastèque coupée en morceaux dans un blender. Remplir aux ⅔ les moules à glace.

Placer le bâton et mettre au surgélateur pendant 2 heures.

Mélanger le yaourt avec 3 gouttes d'édulcorant. Mettre la chair des kiwis dans le blender avec 3 gouttes d'édulcorant et mixer jusqu'à obtenir une pâte lisse.

Sortir les moules à glace du surgélateur, ajouter une première couche de yaourt et ensuite une couche de kiwi. Remettre les glaces au surgélateur pendant minimum 3 heures.



* par rapport à une version sucrée

RETROUVEZ TOUTES LES INFORMATIONS VALIDÉES
SUR LES ÉDULCORANTS EN LIGNE:

www.EDULCORANTS.eu