



BÂTONNETS DE GLACE COCO-MÛRES



INGRÉDIENTS

Pour 12 petites glaces

- 150 g de mûres
- 100 g de chocolat fondant
- 500 g d'alternative végétale au yaourt soja-coco
- Quelques gouttes de d'édulcorant liquide à base de stévia (selon vos goûts)
- Noisettes concassées ou copeaux de chocolat (pour la déco)

PRÉPARATION

Mixer l'alternative végétale au yaourt et les myrtilles et ajouter quelques gouttes d'édulcorant à base de stévia selon votre goût

Verser le mélange dans un moule à bâtonnets glacés et mettre 24 heures au surgélateur

Démouler et remettre 2 heures au surgélateur

Faire fondre le chocolat et y tremper les bâtonnets

Décorer au choix: avec des petits morceaux de noisettes ou pistaches concassées, des copeaux de chocolat...



*par rapport à une version sucrée

RETROUVEZ TOUTES LES INFORMATIONS VALIDÉES SUR LES ÉDULCORANTS EN LIGNE:

www. **EDULCORANTS** .eu