

# GLACE LÉGÈRE À LA FRAISE

[La cuisine de Laëty](#)

[la-super-cuisine-de-laety.over-blog.com](http://la-super-cuisine-de-laety.over-blog.com)

## Ingrédients :

- 10 stick Canderel (100g de Sucre Ou 80g d'édulcorant )
- 600g d'eau
- 30g de Citron
- 4 Yaourts 0%
- 500g de fraises

## Recette réalisée au Thermomix, MCC ou Autres Robots Culinaires:

- > Mettre le sucre, l'eau, le jus de citron dans le bol du robot
- > Programmer 5 Min / 100°C / Vitesse 1
- > Couper les fraises en morceaux > Ajouter les yaourts et les fraises
- > Mixer 30 Sec / Vitesse 10
- > Verser la préparation dans des moules à glaçons
- > Placer les moules au congélateur minimum 4h

(Je prépare généralement ma préparation quelques temps à l'avance, pour récupérer mes moules, une fois mes cubes bien congelés, je les place dans une boîte hermétique ou dans un sac congélation)

## Au moment de servir :

- > Sortir les cubes du congélateur et les mettre dans le bol du robot
- > Mixer 2 Min / Vitesse 6 > Racler les bords du bol
- > Placer le fouet dans le bol > Fouettez 45 Sec / Vitesse 4
- > Servir immédiatement