



# Crème glacée aux fruits rouges

Une délicieuse glace rafraîchissante avec Alpro Mild & Creamy Vanille

## Préparation

1. Commencer par mettre les fruits rouges frais une nuit au surgélateur ou utiliser un mélange de fruits rouges surgelés prêt à l'emploi.
2. Mixer les fruits rouges surgelés avec le jus de citron, le sirop d'agave et l'Alpro Mild & Creamy Vanille pendant environ 5 minutes afin d'obtenir une texture onctueuse.
3. Servir la glace immédiatement ou la conserver dans un récipient hermétique pendant un mois maximum.
4. Pour la touche finale, ajouter une feuille de menthe au sommet de la glace.



8 pièces



10min



## Ingrédients

- 450 g de fruits rouges mélangés (surgelés)
- 4 c. à s. de sirop d'agave
- 200 g d'Alpro Mild & Creamy Vanille ou Alpro soya alternative au yaourt Vanille
- 1 c. à s. de jus de citron
- menthe fraîche ou mélisse

## À base de

Vanille

