



Bâtonnets glacés aux myrtilles

Laissez entrer le soleil grâce à ces bâtonnets glacés fruités aux myrtilles

Préparation

1. Décongelez légèrement les myrtilles surgelées afin de ramollir le mélange, sans écraser toutes les baies.
2. Placez un peu du mélange de baies dans les moules (des petits pots d'Alpro feront l'affaire), ajoutez un peu d'Alpro alternative végétale au yaourt Nature, ajoutez une deuxième couche de mélange de baies et terminez par une couche d'Alpro alternative végétale au yaourt Nature.
3. Congelez pendant 15 minutes, ajoutez des bâtonnets et laissez au congélateur toute la nuit.
4. Dégustez !



4 pièces



10min



Ingrédients

- 75 g de myrtilles surgelées
- 500 g d'Alpro alternative végétale au yaourt Nature
- 4 bâtonnets de crème glacée

À base de

Nature

