

Tutoriel vidéo: glace «ombré» aux baies

Lorsque j'imagine un jour d'été magique, je suis couchée sur une chaise-longue à la plage à côté de mon ami, un livre passionnant dans une main et une délicieuse glace dans l'autre. Et comme pratiquement tout le monde aime les glaces, je vous présente cette fois dans le tutoriel vidéo de Ibiza un bâton de glace fait maison, merveilleusement rafraîchissant.

Il y a un certain temps, j'ai fait connaissance de la blogueuse Nadja de «Little Swiss Bakery» et j'ai pu goûter ses jolies glaces au yogourt et aux fruits. J'étais tellement ébahie que je lui ai demandé si je pouvais vous présenter sa recette et elle a dit oui! Nommées «Ombré Berry Popsicles», ces glaces sont merveilleusement fraîches et fruitées, archi-simple à faire et ont un super look.

J'ai mis un moment à trouver les bons récipients, car je voulais absolument des bâtonnets en bois au lieu de plastique. Leur toucher est plus naturel et ils sont plus jolis à regarder. J'ai fait au moins dix magasins d'ustensiles de cuisine et je n'ai rien trouvé qui me convienne. En définitive, j'ai commandé mes récipients et bâtonnets en bois sur Internet et je suis super contente.

Voilà, je vous souhaite beaucoup de plaisir à regarder la vidéo et à savourer l'été! – Au fait, la liste des ingrédients se trouve tout en bas ...

- 1 1/2 YoQua nature (on peut aussi prendre un autre yogourt, mais il faut alors adapter la quantité de sucre en poudre)
- 1 1/2 YoQua framboise
- 50 g de sucre en poudre
- 0,8 dl de demi-crème
- 250 g de baies surgelées
- Un peu d'extrait de vanille