

Glace express lactée aux framboises

Une recette idéale pour rafraîchir les papilles de bébé dès 12 mois

Il fait chaud, très chaud ! Voici une jolie recette, rapide, savoureuse et super facile à faire afin de proposer toute la douceur d'un laitage dans une petite dose de plaisir fruité à vos bout'choux.

Et vous pouvez varier les goûts et les plaisirs en changeant simplement de fruits !

Et vous, quelles sont vos recettes givrées pour bébé ?

[Imprimer](#)

Glace express lactée aux framboises

Auteur: Régalez bébé

Temps de préparation: 10 minutes

Temps de cuisson: 5 minutes

Temps total: 15 minutes

À partir de 12 mois

Ingredients

Y a pas que les frites dans la vie

Pimenté par TOUPARGEL

<http://yapasquelesfritesdanslavie.fr>

- - 6 Petits Suisses nature à 40 % de Matière Grasse
- - 1 cuillère à soupe de miel liquide de fleurs d'acacia
- - 100 g de [framboises Bio surgelées](#)
- - 1 cuillère à café de sucre vanillé
- - 6 bâtonnets en bois pour esquimaux

Instructions

1. Sortez les 6 Petits Suisses de leur emballage, retirez le papier et déposez leur contenu dans un saladier. Ajoutez-y le miel et mélangez.
2. Nettoyez et séchez les pots pour les récupérer si vous n'avez pas de moules en porcelaine ou de moules à esquimaux.
3. Dans une casserole, faites chauffer à feu doux les framboises avec le sucre vanillé et une cuillère à soupe d'eau. Laissez compoter environ 5 minutes en écrasant les framboises à l'aide d'une fourchette, puis laissez refroidir.
4. Si vous souhaitez une glace sans morceaux et sans grains, gardez alors le jus de cette compotée de framboises en passant les fruits dans une passoire fine.
5. Mélangez le jus ou la compotée de framboises délicatement aux Petits Suisses.
6. Versez le mélange dans les moules, recouvrez de papier aluminium et laissez prendre au congélateur 30 minutes. Piquez au centre de chaque moule un bâtonnet d'esquimau. Et remettez au congélateur pour un minimum de 2 heures.
7. C'est enfin l'heure de se rafraîchir et de se faire plaisir ! Démoulez en réchauffant avec les mains ou passez sous un filet d'eau chaude quelques secondes le bas des esquimaux.

Astuce : Si vous n'avez pas de bâtonnet d'esquimau, remplacez-les par des petites cuillères en inox ou encore pour les plus gourmands par des biscuits comme des mikados, des cigarettes russes ou des gressins sucrés faits avec de la pâte feuilletée.
