# SUCETTES GLACÉES AUX FRUITS

## DES MINI SUCETTES À SUCER POUR SE RAFRAICHIR QUAND ON A TROP CHAUD

Les **sucettes glacées** sont une autre façon de déguster les petits suisses aux fruits. Transformer ses petits suisses préférés en **sucettes glacées** est aussi une façon amusante d'initier votre enfant à la chimie. Le passage du liquide au solide, du frais au glacé a toujours un petit côté "magique" pour les enfants .

## LES INGRÉDIENTS DE LA RECETTE :

Pour 8 à 10 **sucettes glacées** de même parfum

100 g de petit suisses aux fruits de même parfum 1 cuillière à soupe de crème fraîche épaisse Des bâtonnets de bois à cocktail Des bacs à glaçons

## RECETTE GLACE AU YAOURT

Verser les petits suisses aux fruits de même parfum dans un bol. Optionnel : Ajouter la crème fraîche épaisse et bien tourner pour obtenir un mélange homogène. Répartir le mélange petit suisses et crème fraîche dans les cases du bac à glaçons ou dans des moules à glaces. Casser les bâtonnets de bois et deux parties et en planter un dans chaque case du bac à glaçons. Vous pouvez aussi ajouter des fruits au dessus du mélange. Placer le bac à glaçons au congélateur ou dans le compartiment à glaçons de votre réfrigérateur et laisser prendre le mélange entre 4 et 10 heures environ. Démouler les sucettes glacées aux fruits et les placer dans une assiette. Recommencer avec un autre parfum.

## DES PRODUITS 10 DOIGTS POUR LA CUISINE

Moule chocolats - 12 motifs
Réf : 01292
**6,49 €**

Emporte-pièces métal - Motifs au choix
à partir de
**1,99 €**

Manique de cuisine en coton blanc surpiqué

à partir de
**1,59 €**

Tablier en coton avec poche

à partir de
**2,69 €**

Toques de chef en non-tissé blanc - Taille enfant

à partir de
**4,74 €**

Dessous de verre rond en bois

à partir de
**0,69 €**

Sac à tarte en coton

à partir de
**3,19 €**

Retrouver mon matériel sur le site 10doigts.fr