

Mr Freeze maison

4 h 20 minimum · 1 lot



INGRÉDIENTS

400 g de fruits rouges au total (fraises, framboises et/ou myrtilles, au choix)

4 kiwis

½ d'ananas

1 mangue

50 ml d'eau pour la mangue

50 ml d'eau ou de jus d'orange pour les fruits rouges

25 ml d'eau pour l'ananas

50 ml d'eau pour les kiwis

ON PASSE EN CUISINE

1. Les Mr Freeze à la mangue : Découpez 1 mangue en morceaux.
2. Mixez les morceaux de mangue avec 50ml d'eau.
3. Versez la purée de fruit obtenue dans vos sacs à glaces.
4. Placez au congélateur au minimum 4h avant de les déguster !
5. Les Mr Freeze aux fruits rouges (fraises, framboises, myrtilles) : Placez 400g de fruits rouges dans le blender.
6. Mixez les fruits rouges avec 50ml d'eau ou du jus d'orange.
7. Versez la purée de fruit obtenue dans vos sacs à glaces.
8. Placez au congélateur au minimum 4h avant de les déguster !
9. Les Mr Freeze à l'ananas : Découpez 1/2 ananas en morceaux.
10. Mixez les morceaux d'ananas avec 25ml d'eau.
11. Versez la purée de fruit obtenue dans vos sacs à glaces.
12. Placez au congélateur au minimum 4h avant de les déguster !
13. Les Mr Freeze au kiwi : Découpez 4 kiwis en morceaux.
14. Mixez les morceaux de kiwis avec 50ml d'eau.
15. Versez la purée de fruit obtenue dans vos sacs à glaces.
16. Placez au congélateur au minimum 4h avant de les déguster !