

# Glace au yaourt à la framboise



## Ingrédients :

1 œuf frais  
300 g de yaourt nature au lait entier  
250 g de framboises  
75 g de sucre glace  
8 petits moules de 100 ml  
8 bâtons en bois

## Préparation :

Lavez les framboises et triez-les. Réduisez la moitié des framboises en purée avec une cuillère à soupe de sucre.

Battez l'œuf avec le reste du sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse et devienne crémeux. Incorporez le yaourt. Prélevez environ un quart de la préparation au yaourt et mélangez-la avec un tiers de la purée de framboises. Mélangez le reste du yaourt avec les framboises entières.

Versez le yaourt à la purée de framboises dans les moules et faites-les prendre environ 30 min au congélateur. Ajoutez ensuite la purée de framboises et terminez par une couche de yaourt aux framboises.

Plantez un bâton dans chaque glace et faites prendre au congélateur pendant 2 à 3 heures, ensuite servez.

*Good Entertainment !!!*

