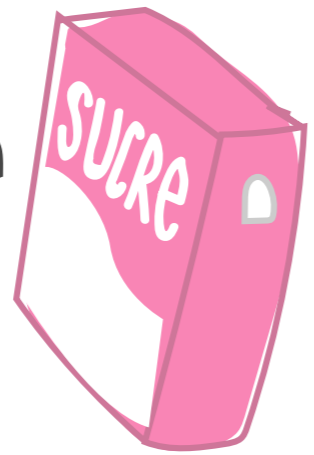


Les esquimaux maison

1 Ajoutez le jus du citron au sucre dans un peu d'eau pour en faire un sirop.

80g de
sucre en
poudre



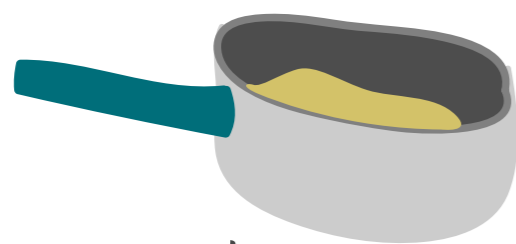
le jus
d'un demi
citron



ASTUCE

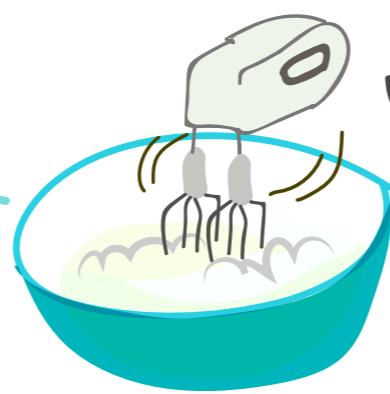
Vous pouvez remplacer le
fromage blanc par des
yaourts brassés.

2 Mélangez le fromage blanc et la crème montée en chantilly
au sirop refroidi. Ajoutez les fruits rouges.



le sirop

un peu
de vanille



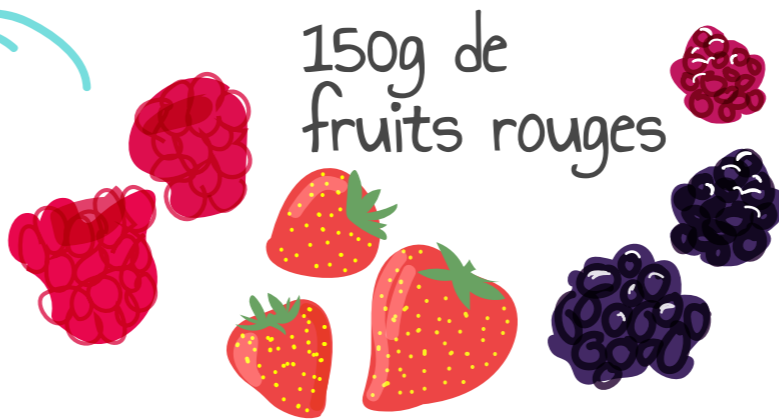
une brique de
crème liquide
allégée



250g de
fromage
blanc



150g de
fruits rouges



3 Versez la préparation dans 12 moules à esquimaux.



12h au
congélo

