

# Les esquimaux maison

C\*mon! étiquette!

- 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 congélateur

