

GLACES MAISON AUX FRUITS ROUGES

Ingrédients

- 4 CL DE SIROP DE SUCRE
- 1 BOUTEILLE DE LIEFMANS 0.0
- 200 G DE FRUITS ROUGES SURGELÉS (MÉLANGE)



RECETTE

1. Dans un petit récipient, mélangez une bouteille de Liefmans 0.0 froide et 4 cl de sirop de sucre froid à l'aide d'un batteur. Ajoutez quelques fruits rouges, puis mélangez à nouveau.
2. Versez ce mélange dans des bacs à glaçons, de petits gobelets en plastique, des moules à glaces sur bâtonnet ou des moules en silicone.
3. Placez la forme dans le congélateur en veillant à bien la mettre à niveau.
4. Laissez reposer pendant 6 à 12 heures à une température de $-17,7^{\circ}\text{C}$, jusqu'à ce que la glace ait bien durci. Bon appétit !

Liefmans
ON THE ROCKS

0.0