

GLACES À L'EAU



Ingrédients

Pour 6 glaces

- 2 pommes
- 200 g de myrtilles
- 75 ml de Kidibul Pomme-Fraise
- 1 cuillère à soupe de sirop d'agave
- 2 rouleaux de pâte brisée
- 100 g de sucre glace
- 2 cuillères à soupe d'eau
- 1 cuillère à café de jus de betterave
- Confettis en sucre



Préparation

Verse le Kidibul Pomme-Fraise, le jus de citron et le jus de citron vert dans un grand saladier. Utilise un fouet pour éliminer toutes les bulles du Kidibul Pomme-Tropical.

À l'aide d'une pique à brochette, dépose un peu de miel au centre de chaque fleur comestible. Le miel agit comme une sorte de colle comestible. Tu peux donc coller les fleurs sur le côté de tes moules à glaces.

Verse délicatement le mélange de Kidibul Pomme-Fraise dans les moules à glaces et insère les bâtonnets.

Laisse le tout congeler pendant au moins 6 heures.

Démoule tes petites glaces et sers-les dans un large verre avec du Kidibul Pomme ou Pomme-Fraise.



Partage tes recettes #kidibul

