



### **Glace au lait d'avoine Bjorg et aux fraises**

Niveau de difficulté : facile

Temps de préparation : 15 minutes

Temps de cuisson : 8 minutes

Temps de prise au froid : 12 heures

Recette pour 4 glaces

#### **Ingrédients**

- 50 cl de lait d'avoine Bjorg
- 20 cl de crème d'amandes Bjorg
- 80 g de sucre
- 150 g de fraises gariguettes

1. Faire chauffer le lait d'avoine et la crème d'amandes Bjorg à feu moyen
2. Porter l'ensemble à ébullition.
3. Ajouter le sucre.
4. Porter de nouveau à ébullition.
5. Plonger la casserole dans de l'eau glacée pour refroidir la préparation.
6. Laver, équeuter puis découper les fraises en lamelles.
7. Déposer les fraises dans des moules à glace puis recouvrir du mélange lait et crème végétale.
8. Ajouter les bâtonnets au centre de la glace.
9. Placer 12h au congélateur.
10. Déguster froid.