

FRAMBOISES GLACÉES

1/4 tasse de miel (50 ml.)
1 paquet de fromage à la crème (250gr. – 8onces) ramolli
300 gr. (10 onces) de framboises ou 2 mangues moyennes
1 tasse (250 ml) de bananes tranchées
2 tasses (500ml) de mini guimauves
1 tasse (250 ml) de crème fouettée

Ajouter peu à peu le miel au fromage au fromage à la crème ramolli. Bien mélanger.
Incorporer les fruits, les mini guimauves et la crème fouettée.
Mettre dans un moule carré 22cm (9 pouces), légèrement graissé.
Congeler.
Placer au réfrigérateur 30 min avant de servir.
Passer un couteau autour du moule pour démouler.
Couper en carré, donne 9 portions.

VARIANTES

Préparer tel qu'indiqué, verser le mélange de framboises dans 10 verres en papier d'une contenance de 150gr. (5 onces), Placer au réfrigérateur 30 min avant de servir.

Préparer tel qu'indiqué, verser le mélange de framboises dans des moule à "popsicle insérer un bâtonnet, sortir au moment de les manger.
