

Glaces à la framboise

Temps de préparation
> 1h

Difficulté
Facile

Ingrédients

500 grammes de framboises
2 décilitres jus d'orange (frais)

Méthode de préparation

1. **Mixez les framboises au blender ou au mixeur plongeur. Tamisez ce mélange pour filtrer les graines. Mélangez le jus filtré et le jus d’orange frais. Versez ce mélange dans des moules à glace. Si vous n’avez pas de moules à glace, utilisez des pots de yaourt (lavez-les d’abord !). Placez-les dans le congélateur pendant plusieurs heures.**

2. **Dès qu’ils sont presque entièrement gelés, insérez un bâtonnet ou une petite cuillère dans les glaçons. Remettez-les au congélateur.**