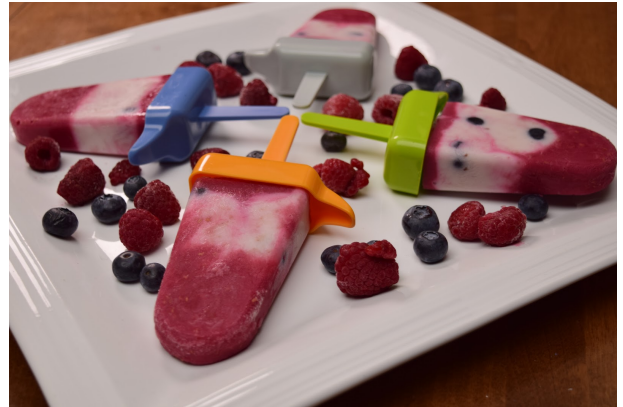


## Délices gelés aux framboises

Par Marie-Claude Morin

Temps de préparation : 10 minutes  
Temps de congélation : 1 heure  
Rendement : de 8 à 10 délices  
(selon la grandeur de vos moules)



### Ingrédients

2 tasses (500 ml)	de framboises surgelées
2 c. à soupe (30 ml)	de sucre
1 tasse (250 ml)	de lait de soya à la vanille
1 tasse (250 ml)	de yogourt aux framboises
2 c. à soupe (30 ml)	de bleuets

### Préparation

1. Déposer les framboises et le sucre au mélangeur avec  $\frac{3}{4}$  de tasse (180 ml) de lait de soya. Broyer jusqu'à l'obtention d'une purée. Déposer dans une tasse à mesurer avec un bec verseur et remplir des moules à popsicles au tiers de leur capacité. Mettre au congélateur.
2. Ensuite, nettoyer le mélangeur et verser le yogourt et le lait de soya. Broyer à nouveau. Remplir le deuxième tiers des moules à popsicles. Ajouter les bleuets entiers sur le dessus et remettre au congélateur 30 minutes.
3. Ajouter le reste de la purée de framboises. Planter les bâtons et congeler au moins 30 minutes.

### Outils de cuisine à prévoir

- ★ Mélangeur
- ★ Tasses à mesurer
- ★ Tasse à mesurer avec un bec verseur
- ★ Cuillères à mesurer
- ★ Moules à popsicles
- ★ Bâtons de popsicles (si nécessaire)