



2 recettes de gâteries glacées chocolatées (SANS LACTOSE)

DESSERTS - RECETTES



NOMBRE DE PORTION : VARIABLE

TEMPS DE PRÉPARATION :

15 MIN

TEMPS DE CUISSON :

TEMPS DE REPOS :

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: FACILE

CONGÉLATION: OUI

Ingrédients

Ingrédients pour les popsicles au chocolat, framboises et amandes (12 portions):

- ½ tasse de beurre d'amande naturel
- 1 ½ de boisson d'amandes au chocolat Almond Breeze
- 2 c. table de chocolat noir fondu
- 1 poignée de framboises fraîches coupées en deux

Ingrédients pour café latte glacé au chocolat et amandes (pour 2 portions) :

- 2 tasses de glaçon
- 1 tasse de café froid au goût (fort ou léger)
- 1 tasse de boisson d'amandes au chocolat Almond Breeze
- ½ tasse de boisson d'amandes à la vanille Almond Breeze
- Copeaux de chocolat noir et amandes moulues.

Préparation

Marche à suivre pour les popsicles au chocolat, framboises et amandes :

1. Faire fondre le chocolat et le beurre d'amande quelques secondes au four micro-ondes.
2. Mélanger avec la boisson aux amandes.
3. Déposer des morceaux de framboises dans vos contenants à popsicles Remplir les contenants avec le mélange d'amandes au chocolat.
4. Mettre au congélateur.
5. Démouler quelques heures plus tard et déguster !

Marche à suivre pour le café latte glacé au chocolat et amandes :

1. Au mélangeur, déposer la boisson d'amandes au chocolat, le café et 2 tasses de glace.

2. Mélanger jusqu'à ce que la glace soit concassée.
3. Verser le mélange à café dans deux verres.
4. Mousse la boisson aux amandes à la vanille et en déposer sur le café.
5. Décorer de copeaux de chocolat, d'amandes et si vous êtes funky, d'une grosse guimauve à l'érable !