



Caotina Blanc
et mangue

Caotina Noir
aux éclats de chocolat noir

Caotina Blanc
et confiture de fraises

Caotina Blanc
à la vanille

Caotina Original

Caotina Blanc
aux noix de cajou
caramélisées

Caotina Blanc
aux éclats de chocolat noir

Caotina Blanc
à la noix de coco râpée

Conseil

♥ ♥ ♥

Pour cette recette, nous recommandons d'utiliser des moules en silicone,
car ils facilitent particulièrement le démoulage des glaces :)

Bâtonnets glacés

Caotina®



Préparation
10 à 20 minutes



Congélation
5 heures



Ingrédients par glace

Il te faut ...

- 80 g de séré à la crème (astuce: pour une glace plus légère, on peut utiliser du skyr ou du séré maigre)
- 1 cs de Caotina Original, Caotina Blanc ou Caotina Noir en poudre
- 10 g de l'ingrédient supplémentaire souhaité (voir dans la description de la recette)

C'est aussi simple que cela ...

- Caotina Original**
- ♥ Mélange le séré avec 1 cs de Caotina Original
 - ♥ Verse dans les moules à glace de ton choix et mets au congélateur pendant au moins 5 heures.

- Caotina Noir aux éclats de chocolat noir**
- ♥ Râpe 10 g de chocolat noir en petits éclats et mélange-les avec le séré et 1 cs de Caotina Noir.
 - ♥ Verse dans les moules à glace de ton choix et mets au congélateur pendant au moins 5 heures.

- Caotina Blanc à la vanille**
- ♥ Mélange le séré avec 1 cs de Caotina Blanc et une pointe de couteau d'extrait de vanille.
 - ♥ Verse dans les moules à glace de ton choix et mets au congélateur pendant au moins 5 heures.

- Caotina Blanc et mangue**
- ♥ Coupe 10 g de mangue en petits morceaux et mélange-les avec le séré et 1 cs de Caotina Blanc.
 - ♥ Verse dans les moules à glace de ton choix et mets au congélateur pendant au moins 5 heures.

- Caotina Blanc et confiture de fraises**
- ♥ Mélange 10 g de confiture de fraises avec le séré et 1 cs de Caotina Blanc.
 - ♥ Verse dans les moules à glace de ton choix et mets au congélateur pendant au moins 5 heures.

- Caotina Blanc à la noix de coco râpée**
- ♥ Mélange 10 g de noix de coco râpée avec le séré et 1 cs de Caotina Blanc.
 - ♥ Verse dans les moules à glace de ton choix et mets au congélateur pendant au moins 5 heures.

- Caotina Blanc aux éclats de chocolat noir**
- ♥ Râpe 10 g de chocolat noir en petits éclats et mélange-les avec le séré et 1 cs de Caotina Noir
 - ♥ Verse dans les moules à glace de ton choix et mets au congélateur pendant au moins 5 heures.

- Caotina Blanc aux noix de cajou caramélisées**
- ♥ Concasse 10 g de noix de cajou et verse-les dans une grande casserole avec 1 cc de sucre et 1 cs d'eau.
 - ♥ Fais fondre lentement le sucre à feu moyen. Remue légèrement la poêle pour répartir uniformément le sucre.
 - ♥ Dès que le sucre brunit, verse la préparation sur du papier cuisson et laisse refroidir.
 - ♥ Incorpore les noix caramélisées et 1 cs de Caotina Blanc au séré.
 - ♥ Verse dans les moules à glace de ton choix et mets au congélateur pendant au moins 5 heures.