



Stephanie B

Passionnée de pâtisserie , je m'amuse beaucoup sur les thèmes qu'on me propose . Je partage mes recettes et quelques fois mes tutos sur Mon blog su...

Visitez aussi [mon site](#)

22 passionnés me suivent

89 articles

Suivre ce



89 articles

[Voir son profil](#)



[Voir tous ses articles](#)



Macarons glacés à la fraise



Macarons glacés à la fraise



Des macarons glacés !! Cela faisait déjà un moment que j'avais cette idée derrière la tête, alors voilà l'occasion est arrivée!! Mais évidemment je voulais faire ma glace toute seule.. avec ma mini sorbetière Domoclip qui suffit pour la quantité de glace que j'avais à réaliser...



Voici la recette du sorbet fraise qui accompagnera ma Pavlova et ma soupe de pêches à la menthe (très bientôt sur le blog)

Ingrédients:

125g de fraise

35g de sucre glace

35g de crème liquide 30%

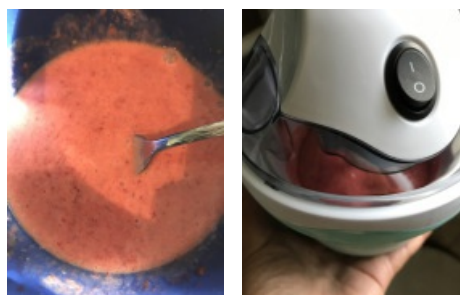
1/4 de jus de citron

Préparation:

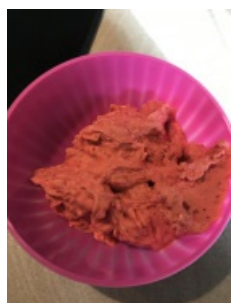
Écraser les fraises dans un bol, mixer les.



Ajouter le reste des ingrédients et placer dans la cuve de votre sorbetière.



Laisser prendre jusqu'à l'obtention de la consistance désirée .



Faites vos coques de macarons puis remplissez les de glaces.



[J'aime](#)

[favoris](#)

[Mettre en](#)

[Signaler ce contenu](#)

1 commentaire

[Maryastrid](#)

21 SEPTEMBRE 2017 AT 11 H 57 MIN

Une recette qui donne envie !

Vous aimerez aussi

Effet matelassé





Matheo14

🕒 Le 30/10/16

👁️ 836

👤 2 passionnés
me suivent

Macarons

Macarons

👁️ 11
💬 4



omegveil...

🕒 Le 04/08/17

👁️ 286

👤 5 passionnés
me suivent

» Bniwen » Gâteau sans cuisson

» Bniwen » Gâteau sans cuisson

👁️ 5
💬 1

Aicha

Aicha

🕒 Le 18/09/16

👁️ 893

👤 1 passionné
me suit



Découvrez la zodio tv

Mentions légales Copyright © 2016 ZODIO.