

Mousse glacée à la framboise



Ingrédients (4 personnes)

½ citron
400g de fromage blanc
40g de sucre glace
250g de framboises surgelées

Préparation: 10 min

- Faire décongeler les framboises.
- Presser le demi-citron et réserver-le.
- Dans un saladier, incorporer le fromage blanc, le sucre glace et quelques gouttes de jus de citron.
- Mélanger avec une cuillère en bois jusqu'à l'obtention d'un mélange crémeux.
- Ajouter progressivement les framboises et mélanger délicatement avec la cuillère en bois, jusqu'à ce que la mousse devienne rose.
- Goûter la préparation et rajouter si vous le souhaitez, quelques gouttes de jus de citron.
- Servir et déguster.

- | |
|---|
| <ul style="list-style-type: none">• <i>Teneur en glucides de la recette pour les personnes avec un diabète :</i>• <i>68.5 g de glucides pour la recette totale</i>• <i>Soit 17 g de glucides par personne</i> |
|---|