

GLACES AVOCAT COCO (AVEC OU SANS TURBINE)



4



10 min



0 h

INGRÉDIENTS

4 petits avocats bien mûrs

•
50 g de lait de coco

•
200g de miel

•
1 citron vert

•
coco râpée

PRÉPARATION

1. Prélevez la chair des avocats et pressez le citron vert.
2. Dans un robot, mixez les avocats, le lait de coco, le miel et le citron vert pour obtenir une préparation lisse et homogène. Réfrigérez 1 h puis versez dans une turbine à glace.
3. Turbinez pendant 25min environ puis versez dans une boîte hermétique et placez au congélateur pendant une nuit.
4. **Si vous n'avez pas de turbine à glace**, laissez prendre 3 heures au congélateur, mixez et replacez au congélateur pendant une nuit.

POUR LE DRESSAGE :

5. Sortez quelques minutes la glace du congélateur. Formez à l'aide d'une cuillère à glace des boules.
6. Placez-les dans une coupe à glace, puis déposez quelques copeaux de noix de coco.