



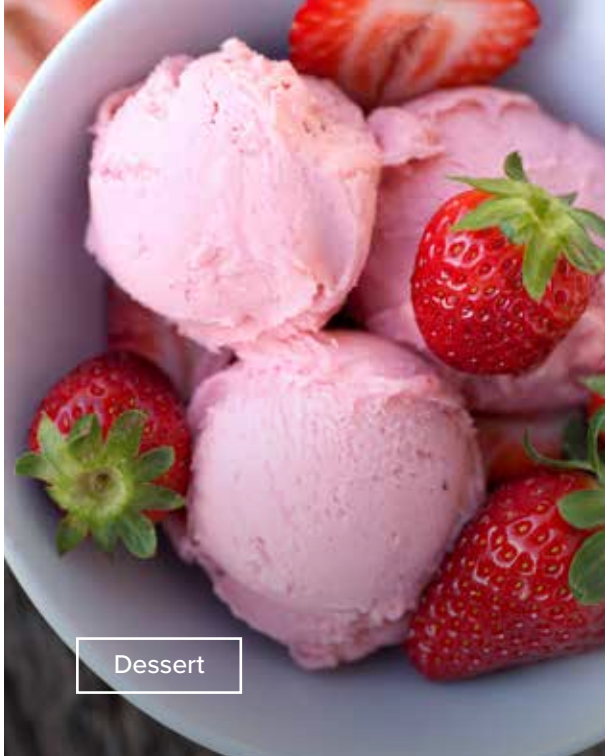
6 p



15'



level 1



Ingrédients

4 sticks de 50 g de Purasana creamed coconut allongée de 100 à 200 ml d'eau (selon votre préférence)

450 g de fraises surgelées

100 g de sucre de fleur de coco Purasana

15 ml d'extrait de vanille

Des fraises fraîches (comme garniture)

Glace à la noix de coco et aux fraises

Préparation

1. Mélangez la crème de coco, l'eau, les fraises surgelées, le sucre de fleur de coco et l'extrait de vanille dans un robot de cuisine ou un blender jusqu'à l'obtention d'une masse uniforme.
2. Versez ensuite ce mélange dans un bol et laissez au surgélateur pendant 2 heures au minimum.
3. Servez avec les fraises fraîches.

Plus de recettes?

Visitez www.purasana.be ou acheter notre livre **Become A Super Food Chef**.