

Lait glacé maison

TEMPS DE PRÉPARATION : 15 MINUTES
CÔÛT PAR PORTION : 0,30 \$ (CALCULÉ AU PRINTEMPS 2011)
RENDEMENT DE LA RECETTE : 2 PORTIONS
PORTION : 160 ML (2/3 TASSE)

Ingrédients

- 3 plateaux de glaçons
- 60 ml (1/4 tasse) de sel
- 250 ml (1 tasse) de lait au chocolat, froid

Préparation

1. Préparer la surface de travail (ex. : enlever tous les objets) en prévoyant qu'elle pourrait se mouiller.

Étape 1

2. Remplir de glaçons la moitié d'un grand sac en plastique étanche.
3. Ajouter le sel. Fermer le sac, puis agiter pour mélanger.

Étape 2

4. Verser le lait au chocolat dans un sac à sandwich, puis fermer hermétiquement.

Étape 3

5. Mettre le sac de lait au chocolat dans le sac de glaçons. Fermer hermétiquement.
6. Mettre ces deux sacs dans un grand sac en plastique (ex. : sac d'épicerie) et agiter frénétiquement dans tous les sens jusqu'à ce que le mélange se transforme en lait glacé (pendant environ 8 à 10 minutes). Mettre des mitaines, si le sac devient trop froid.
7. Retirer le petit sac, essuyer, puis ouvrir délicatement.
8. Déposer le mélange dans de petits bols et déguster!

Bon appétit !

Pour cette recette, votre enfant peut participer, avec votre aide, à la réalisation des tâches suivantes :

- Mesurer les ingrédients, puis remplir les sacs de plastique.
- Secouer les sacs dans tous les sens.