

Lait glacé maison

COÛT PAR PORTION : 0,30 \$ (CALCULÉ AU PRINTEMPS 2011)
RENDEMENT DE LA RECETTE : 2 PORTIONS
PORTION : 160 ML (2/3 TASSE) PAR ENFANT

Ingrédients

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

Pré-préparation (par l'éducatrice)

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

Préparation (par l'enfant)

Étape 1

1. Remplis de glaçons la moitié d'un grand sac en plastique étanche.
2. Ajoute le sel. Ferme bien le sac, puis agite-le pour mélanger.

Étape 2

3. Verse le lait au chocolat dans un sac à sandwich, puis ferme-le hermétiquement.

Étape 3

4. Mets le sac de lait au chocolat dans le sac de glaçons. Ferme-le hermétiquement.
5. Mets ces deux sacs dans un grand sac en plastique (ex. : sac d'épicerie) et agite-le frénétiquement dans tous les sens jusqu'à ce que le mélange se transforme en lait glacé (pendant environ 8 à 10 minutes).
6. Alterne avec tes amis, pour agiter le lait au chocolat. Mets des mitaines, si le sac devient trop froid.
7. Retire le petit sac, essuie-le, puis ouvre-le délicatement.
8. Dépose le mélange dans de petits bols et déguste !

Bon appétit!

Matériel nécessaire

- 3 plateaux de glaçons
- 1 grand sac en plastique étanche (avec glissière à pression)
- 1 sac à sandwich en plastique étanche (avec glissière à pression)
- 1 grand sac en plastique (ex. : sac d'épicerie)
- Chiffon et essuie-tout
- 1 paire de mitaines
- 10 cuillères à thé, pour déguster
- 10 petits bols, pour déguster