

## Écorces de yogourt marbrées

**Préparation** : 15 minutes

**Total** : 2 heures 20 minutes

**Portions** : 16

### INGRÉDIENTS :

1,25 L (5 tasses) yogourt grec de lait entier à la vanille, divisé

30 mL (2 c. à soupe) Boisson Raisin Fruité®

30 mL (2 c. à soupe) Boisson Punch aux fruits Fruité®

Colorants alimentaires violet et rouge (liquide ou pâte)

60 mL (1/4 tasse) pépites de chocolat enrobées de bonbon, écrasées grossièrement

### PRÉPARATION :

**ÉTAPE 1** : Tapisser deux grandes plaques de cuisson de papier parchemin. Réserver 1 L (4 tasses) de yogourt. Diviser le yogourt restant dans deux bols.

**ÉTAPE 2** : Incorporer la Boisson Raisin Fruité® dans le premier bol de yogourt ; ajouter quelques gouttes de colorant alimentaire violet pour atteindre la couleur désirée. Incorporer la Boisson Punch aux fruits Fruité® dans l'autre bol de yogourt ; y mélanger quelques gouttes de colorant rouge pour atteindre la couleur désirée.

**ÉTAPE 3** : Répandre uniformément les mélanges de yogourt sur les plaques de cuisson préparées. Recouvrir du yogourt à la vanille réservé. À l'aide d'une pointe de couteau, créer des traînées dans les divers yogourts pour créer un effet marbré ; parsemer des bonbons écrasés. Congeler pendant environ 2 heures ou jusqu'à consistance ferme. Briser en morceaux. (Conserver les écorces congelées dans un contenant hermétique jusqu'au moment de servir.)

**Truc ado** : Remplacer les bonbons par des framboises ou des fraises fraîches et/ou des amandes, pacanes ou pistaches hachées.