

Milkshake aux fraises

Préparation : 10 minutes

Total : 25 minutes

Portions : 4

INGRÉDIENTS :

60 mL (1/4 tasse) pépites de chocolat blanc

60 mL (1/4 tasse) bonbons en vermicelles multicolores (environ)

750 mL (3 tasses) crème glacée à la vanille

500 mL (2 tasses) fraises fraîches, tranchées

250 mL (1 tasse) Boisson Fraise Fruité®

Crème fouettée

Fraises entières, équeutées

Garnitures variées (tels trous de beigne, gaufrettes, biscuits, pépites de chocolat et bouchées de brownies)

PRÉPARATION :

ÉTAPE 1 : Faire fondre le chocolat blanc dans un bol allant au micro-ondes pendant 30 à 45 minutes ou jusqu'à ce qu'il soit bien fondu. Badigeonner de chocolat fondu le rebord des verres à lait fouetté, puis rouler dans les bonbons en vermicelles pour bien enrober. Laisser reposer 10 minutes ou jusqu'à ce que le chocolat fige.

ÉTAPE 2 : Entretemps, au mélangeur, combiner la crème glacée, les fraises et la Boisson Fraise Fruité® jusqu'à consistance homogène.

ÉTAPE 3 : Verser dans les verres à lait fouetté. Garnir de crème fouettée, de fraises et de bonbons en vermicelles multicolores, puis des garnitures assorties, si désiré.