

# Bâtonnets glacés fruités

Fais souffler un vent de fraîcheur sur une chaude journée d'été avec ces bâtonnets glacés fruités !

**Temps total :** 5 heures et 10 minutes

**Temps de préparation :** 10 min

**Temps de congélation :** 5 h

## Ingrédients :

- 2 pêches
- 2 kiwis
- 150 g de fraises
- 100 g de myrtilles
- 100 g de framboises
- 500 ml de jus de pomme frais

## Préparation :

- 1 Avec l'aide d'un adulte, lave et prépare tous les fruits.
- 2 Coupe les pêches en tranches et les fraises et myrtilles en deux.
- 3 Épluche les kiwis et coupe-les en rondelles, puis coupe-les à nouveau en deux pour former des demi-cercles.
- 4 Laisse les framboises telles quelles.
- 5 Répartis les fruits dans dix moules à glace. Tasse-les délicatement, sans les écraser, pour remplir les moules autant que possible.
- 6 Ajoute le jus de pomme et place les moules au congélateur pendant au moins 5 heures.



Disney  
**JUNIOR**  
DISNEYJUNIOR.FR