

You need

For 12 ice lollies

400g tinned
full-fat
coconut milk
400 g de lait de
coco entier



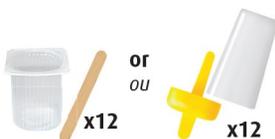
360g fresh strawberries,
chopped
360 g de fraises, coupées
en morceaux



1 medium banana, sliced
Une banane (moyenne)
coupée en rondelles



2 tablespoons
maple syrup
2 cuillerées à soupe
de sirop d'érable



12 small yoghurt pots,
and 12 wooden pop sticks
(or 12 freezer lolly molds)
12 pots de petits-suissees
et 12 bâtonnets en bois
(ou 12 petits moules à glace)

Strawberry and coconut ice lollies

Sucettes glacées à la fraise et à la noix de coco

Amusant à préparer et délicieux à savourer,
voici un goûter glacé parfait pour l'été.



1 Put the coconut
milk, banana, 300g
strawberries and syrup
in a blender. Cover and
mix until smooth.

Verse le lait de coco, 300 g
de fraises, la banane, et le sirop
d'érable dans le mixeur.
Ferme et mixe jusqu'à ce que
le mélange soit lisse



2 Divide the
remaining 60g
strawberries among
the 12 small yoghurt
pots or molds.

Répartis les 60 g restants de
fraises dans les 12 petits moules
(ou petits pots).



3 Pour the pureed
mixture into the pots,
filling $\frac{3}{4}$ full. Insert a
lolly stick in each lolly.

Verse le mélange mixé dans les
petits moules (ou pots). Remplis-
les aux trois quart. Glisse dans
chacun un bâtonnet en bois.



4 Freeze until firm,
for at least 4 hours.
Then take the ice
lollies out of the pots
and enjoy!

Mets dans le congélateur
au moins 4 heures, jusqu'à
ce que la glace soit prise.
Démoule et régale-toi!



Tu as réalisé cette recette ? Demande à tes parents de poster une photo sur Facebook :
[facebook.com/iloveenglish.magazine](https://www.facebook.com/iloveenglish.magazine)