

## Les glaces à l'eau



Les beaux jours amènent avec eux l'envie de se rafraîchir. Pour cela, quoi de mieux qu'une glace faite maison et pleine de vitamines pour le goûter ?

### Intérêts pédagogiques :

- Suivre une recette
- Éveil gustatif et sensoriel
- Observer les changements d'états d'un aliment au fil du temps
- Travailler la motricité fine en épluchant et versant les fruits

### Ingrédients et matériel :

- Des fruits frais ou congelés, au choix
- Un mixeur
- De l'eau ou du lait
- Des moules pour glace à l'eau

### Étapes :

Commencer par mixer les fruits pour obtenir un smoothie

Rajouter de l'eau ou du lait au besoin pour obtenir une texture liquide

Verser la préparation dans les moules puis mettre au congélateur pour quelques heures