



Tartelettes de Pâques au yaourt glacé



Ingrédients

Pour 6 muffins
20 min + 3 heures au congélateur

- 1 moule à cupcakes pour 6 cupcakes
- 6 c. à soupe de flocons d'avoine
- 6 c. à soupe de yaourt Pur Natur
- 1 mangue
- 2 c. à s. de sucre
- 200 g de yaourt Pur Natur
- 80 g d'œufs « liqueur » (œufs en sucre)

Préparation

Mélange les 6 c. à soupe de yaourt aux flocons d'avoine et verse au fond des 6 moules à cupcakes. Mets au congélateur pendant 1 heure.

Coupe la chair de la mangue en cubes et mixe-la avec le sucre. Mélange la moitié de cette purée de mangue avec une quantité égale de yaourt. Verse ce mélange yaourt-mangue dans les moules à cupcakes. Remets au congélateur pendant au moins 2 heures.

Sors les cupcakes du congélateur et démoule. Verse dessus une cuillère du reste de la purée de mangue et termine avec des œufs liqueur.