Des Glaces à l’Eau

Vous aurez besoin de :

**Sirop** (menthe, grenadine,…) choisir plusieurs parfums afin de donner un peu de choix aux élèves.

**Moules à glaces ou de petits récipients** dans lesquels seront insérés des bâtonnets en bois ou en plastique).

**L’eau** (1L à 2L selon le nombre d’enfants)

**Cuillères à soupe (** une cuillère par chaque groupe pour remuer)

**Cuillères à café** (pour goûter)

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Consignes: C’est très simple. Mesurez la quantité d’eau nécessaire à la préparation des glaces pour chaque moule ou chaque groupe. Les élèves ajoutent le sirop, remuent et goûtent - chacun utilise sa propre petite cuillère -. Assurez-vous que c’est assez sucré sinon vous serez seul à les manger après ! Les élèves versent le mélange dans les moules et placent les moules dans le congélateur. Laissez 3 à 4 heures avant de les sortir. Pour sortir les glaces des moules, passez les moules sous l’eau tiède pendant quelques instants. Dégustez !