



CRÈME GLACÉE À LA CANNEBERGES

2 c. à soupe de concentré de jus de canneberges

2 c. à soupe de canneberges séchées en dés

3 1/3 tasses (750 g) crème glacée molle à la vanille

Dans un grand bol, mélanger vigoureusement tous les ingrédients ensemble. Placer dans un contenant en plastique et mettre au congélateur pour laisser figer.

Servir dans un cône ou dans un bol.

Donne environ 7 portions