

Donne : 8 portions • Portion : ¼ tasse  
PRÉPARATION : 2 minutes

## CRÈME GLACÉE aux mini pépites

¾ tasse de mini pépites de chocolat, congelées  
1 tasse de crème à fouetter épaisse  
1 c. à soupe d'extrait de vanille  
3 c. à soupe de sucre en poudre

1. Mettre tous les ingrédients dans la base du Système Rapido Chef Pro, équipé des lames.
2. Tourner la manivelle pendant environ 90 secondes. Il deviendra plus facile de faire tourner les lames et ensuite, plus difficile. La crème glacée aura une consistance molle pour servir et sera prête à consommer.
3. Conserver en congelant dans un contenant Garde-gèle®. Le mélange congèlera aussi à une consistance plus ferme.

Information nutritionnelle (par portion) :

Calories : 220 Total lipides : 17 g Lipides saturés : 11 g Cholestérol : 40 mg Glucides : 17 g Sucre : 15 g Fibres : 1 g  
Protéines : 2 g Sodium : 10 mg Vitamine A : 8 % Vitamine C : 0 % Calcium : 2 % Fer : 0 %

© 2014 Tupperware 2014-099-037 FR



Tupperware®

Donne : 8 portions • Portion : ¼ tasse  
PRÉPARATION : 2 minutes

## CRÈME GLACÉE aux mini pépites

¾ tasse de mini pépites de chocolat, congelées  
1 tasse de crème à fouetter épaisse  
1 c. à soupe d'extrait de vanille  
3 c. à soupe de sucre en poudre

1. Mettre tous les ingrédients dans la base du Système Rapido Chef Pro, équipé des lames.
2. Tourner la manivelle pendant environ 90 secondes. Il deviendra plus facile de faire tourner les lames et ensuite, plus difficile. La crème glacée aura une consistance molle pour servir et sera prête à consommer.
3. Conserver en congelant dans un contenant Garde-gèle®. Le mélange congèlera aussi à une consistance plus ferme.

Information nutritionnelle (par portion) :

Calories : 220 Total lipides : 17 g Lipides saturés : 11 g Cholestérol : 40 mg Glucides : 17 g Sucre : 15 g Fibres : 1 g  
Protéines : 2 g Sodium : 10 mg Vitamine A : 8 % Vitamine C : 0 % Calcium : 2 % Fer : 0 %

© 2014 Tupperware 2014-099-037 FR



Tupperware®

Donne : 8 portions • Portion : ¼ tasse  
PRÉPARATION : 2 minutes

## CRÈME GLACÉE aux mini pépites

¾ tasse de mini pépites de chocolat, congelées  
1 tasse de crème à fouetter épaisse  
1 c. à soupe d'extrait de vanille  
3 c. à soupe de sucre en poudre

1. Mettre tous les ingrédients dans la base du Système Rapido Chef Pro, équipé des lames.
2. Tourner la manivelle pendant environ 90 secondes. Il deviendra plus facile de faire tourner les lames et ensuite, plus difficile. La crème glacée aura une consistance molle pour servir et sera prête à consommer.
3. Conserver en congelant dans un contenant Garde-gèle®. Le mélange congèlera aussi à une consistance plus ferme.

Information nutritionnelle (par portion) :

Calories : 220 Total lipides : 17 g Lipides saturés : 11 g Cholestérol : 40 mg Glucides : 17 g Sucre : 15 g Fibres : 1 g  
Protéines : 2 g Sodium : 10 mg Vitamine A : 8 % Vitamine C : 0 % Calcium : 2 % Fer : 0 %

© 2014 Tupperware 2014-099-037 FR



Tupperware®

Donne : 8 portions • Portion : ¼ tasse  
PRÉPARATION : 2 minutes

## CRÈME GLACÉE aux mini pépites

¾ tasse de mini pépites de chocolat, congelées  
1 tasse de crème à fouetter épaisse  
1 c. à soupe d'extrait de vanille  
3 c. à soupe de sucre en poudre

1. Mettre tous les ingrédients dans la base du Système Rapido Chef Pro, équipé des lames.
2. Tourner la manivelle pendant environ 90 secondes. Il deviendra plus facile de faire tourner les lames et ensuite, plus difficile. La crème glacée aura une consistance molle pour servir et sera prête à consommer.
3. Conserver en congelant dans un contenant Garde-gèle®. Le mélange congèlera aussi à une consistance plus ferme.

Information nutritionnelle (par portion) :

Calories : 220 Total lipides : 17 g Lipides saturés : 11 g Cholestérol : 40 mg Glucides : 17 g Sucre : 15 g Fibres : 1 g  
Protéines : 2 g Sodium : 10 mg Vitamine A : 8 % Vitamine C : 0 % Calcium : 2 % Fer : 0 %

© 2014 Tupperware 2014-099-037 FR



Tupperware®