



## Ingrédients

- |   |   |
|---|---|
| <input type="checkbox"/> 50 g de farine de riz glutant        | <input type="checkbox"/> 75 g de sucre en poudre                    |
| <input type="checkbox"/> 10 cl d'eau                          | <input type="checkbox"/> 1 cuillère à soupe de confiture            |
| <input type="checkbox"/> 1 cuillère à soupe de fécule de maïs | <input type="checkbox"/> 8 boules de glace au parfum de votre choix |

## Préparation

Temps Total : 2h03

Préparation : 2 h

Cuisson : 3 min

- 1 Faire 8 petites boules de glace et les placer au congélateur.
- 2 Passer la confiture au chinois.
- 3 Mélanger la farine et le sucre en poudre et ajouter l'eau petit à petit.
- 4 Ajouter la confiture et bien mélanger.
- 5 Couvrir d'un film plastique et passer au micro-onde 2 min à 600W. Mélanger puis remettre au micro-onde 40 sec. Mélanger à nouveau. On obtient une pâte élastique.
- 6 Étaler la fécule de maïs sur le plan de travail et déposer la pâte obtenue dessus. Recouvrir de fécule de maïs.
- 7 Étaler finement la pâte à la main puis y découper 8 rectangles que l'on déposera sur des morceaux de film étirable après avoir ôté l'excédant de farine.
- 8 Mettre au congélateur entre 30 min et 1h.
- 9 Enrober les boules de glaces dans les rectangles de pâte en s'aidant du film étirable pour faire de jolies boules. Fermer ces petits paquets et les placer de nouveau au congélateur au moins 30 min.
- 10 Déguster !

Taboola Feed

**Beaucoup ont échoué avant. Voulez-vous terminer l'essai?**

Hero Wars | Sponsorisé

**"Même la boîte de montre est incroyable." Ces montres sont incomparables ! Pièces uniques en bois et en pierre**

Holzkern | Sponsorisé

**Le rituel simple pour détoxifier votre foie (faites ceci chaque jour)**

Foie Santé | Sponsorisé



Partager à mes amis  
la recette Mochi Ice Cream



### Cette montre connectée surprend tout le pays. Son prix ? Ridicule !

News Gadget | Sponsorisé

### 3 signes montrant que votre chat implore votre aide

Animactiv | Sponsorisé

### Si tu aimes jouer, ce jeu de construction de ville est pour toi. Pas d'installation.

Forge Of Empires | Sponsorisé

### Pourquoi faut-il changer de mutuelle dès 55 ans ?

Meilleurtaux.com | Sponsorisé

### Ces nouvelles pompes à chaleur agacent les compagnies d'énergie !

Électricité gratuite | Sponsorisé

### Pompe à chaleur : Ce qu'il faut absolument savoir en 2020

Pompe à Chaleur | Sponsorisé

### Un Bracelet pour Noël avec les prénoms de votre famille

Mon Collier Prénom | Sponsorisé

### France: Cette montre santé à 49€ séduit les seniors

Montres SmartTrack | Sponsorisé

### Épargne à 4,80% Plus de 7 Français sur 10 peuvent le faire et ne le savent pas !

Top info | Sponsorisé

### Comparatif des meilleures yaourtières et conseils pour la choisir



Partager à mes amis  
la recette Mochi Ice Cream



### L'un des plus beaux jeux de 2020 (vous devriez l'installer!)

Raid: Shadow Legends | Télécharger et joue | Sponsorisé

### Incroyable ! Ils ne paient plus de chauffage grâce à une astuce simple !

Le Guide Eco | Sponsorisé

### Un Collier pour Noël avec les prénoms de votre famille

Mon Collier Prénom | Sponsorisé

### Découvrez cette façon simple de nettoyer votre ordinateur

pchelpsoft.net | Sponsorisé

### Oeufs Benedicte : Recette de Oeufs Benedicte - Marmiton

Marmiton

### Cordon bleu : Recette de Cordon bleu - Marmiton

Marmiton

### Crumble d'automne Potiron & Châtaigne : Recette de Crumble d'automne Potiron & Châtaigne - Marmiton

Marmiton

### Joue pendant une minute & tu comprendras pourquoi tout le monde est accro

Vikings: Jeu en ligne gratuit | Sponsorisé

### Voici la solution d'isolation gratuite des combles utilisée par des millions de français

Hellio - Économies d'Énergie | Sponsorisé

### "Tout le monde adore ces bracelets !" - les Bandlets Holzkern

Holzkern | Sponsorisé



**Partager à mes amis**  
la recette **Mochi Ice Cream**



**champignons farcis lentilles, quinoa, camembert oignon : Recette de champignons farcis lentilles, quinoa, camembert oignon - Marmiton**

Marmiton

**Cocottes légères de patate douce, avoine, RichesMonts : Recette de Cocottes légères de patate douce, avoine, RichesMonts - Marmiton**

Marmiton