

Popsicles au lait de coco et limoncello



Connaissez-vous les [popsicles](#)? Ces esquimaux à réaliser soi-même avec des ingrédients naturels? J'ai récemment acheté des moules à popsicles (un peu comme [ceux-ci](#)). Il ne me restait plus qu'à trouver une recette pour les essayer. L'été dernier, j'ai reçu un petit flacon de limoncello et je me demandais comment l'utiliser. J'ai donc cherché des recettes sur Pinterest et je suis tombée sur ces [popsicles au lait de coco et limoncello](#) sur le site Sweet Peas and Saffron de Denise. J'ai décidé de les tester...

Pour 8 popsicles

Préparation : 10 min

Réfrigération: environ 6 à 12h

400ml de lait de coco en conserve; 40ml de [limoncello](#); 180g de sucre glace; le jus de 2 citrons



Mixez ensemble tous les ingrédients.

Assurez-vous que le sucre soit bien dissout et que le lait de coco ne fasse pas de grumeaux.



Versez la préparation dans les moules à popsicles: mes moules m'ont permis de réaliser huit popsicles mais selon leur taille, vous obtiendrez peut-être un nombre différent de popsicles.

Laissez congeler pendant 12h ou du moins jusqu'à ce que les popsicles soient bien glacés.



Passez les moules sous un filet d'eau chaude pendant environ 30 secondes avant de démouler les popsicles.

