**Glace à l'eau à la fraise (popsicle)**

[3](http://pinterest.com/pin/create/button/?url=http://www.cuisineaz.com/recettes/glace-a-l-eau-a-la-fraise-popsicle-62625.aspx&media=http://images.cuisineaz.com/240x192/2e837b4b-629c-4f05-a37b-9f73755fb71c.jpg)

|  |  |
| --- | --- |
| Quantité | **6 Personne(s)** |
| Préparation | **5 min** |
| Repos | **1 jour(s)**  |
| Coût de la recette | **Pas cher** |
| Niveau de difficulté | **Facile** |

**Ingrédients**

* 500 g de fraises
* 50 g de sucre de canne
* 50 g de sucre
* 3 cl d'eau
* 1 c. à [café](http://www.cafeveloute.fr/cafe.html) d’extrait de vanille (facultatif)

**Préparation
1** Lavez puis équeutez les fraises.

**2** Placez-les dans un [mixer plongeant](http://www.but.fr/dir-Electromenager%2CRobots-mixeurs-et-blenders%2CMixeur-plongeant) ou un [blender](http://www.directdistrib.com/blender.html) avec un peu d’eau et le [sucre de canne](http://www.chacunsoncafe.fr/sucre-de-canne.html) et mixez.

**3** Ajoutez alors le sucre et la vanille, mélangez bien et versez directement dans vos moules à popsicles.

**4** Placez au congélateur pendant au moins 24 heures.

