



Creamy Tropical Fruit Pops

Prep time: 10 min
Total time: 6 hours 10 min
Makes 6 pops

Looking to cool off on a hot day? Nothing will get you there more quickly than these super fun, fruit-filled ice pops!

What do I need?

1-¼ cups coconut-flavoured yogurt

1 tsp *MiO* Original Lemonade

1 cup chopped fresh mango

½ cup toasted coconut chips

How do I make it?

1. Stir together yogurt, *MiO* and mango. Spoon into 6 (3 oz/85 mL) pop moulds or paper cups.
2. Insert sticks; sprinkle tops with coconut. Freeze until firm, about 6 hrs.
3. Unmould by placing bottoms of moulds under warm water for 10 to 15 sec. before removing.

Tip:

Tropical frozen fruit mix can be used as an alternative to the fresh mango - simply thaw slightly and chop it up into finer pieces to help it fit better into the pop moulds.





Sucettes glacées crémeuses aux fruits tropicaux

Durée de préparation : 10 min
Durée totale : 6 heures et 10 minutes
Donne 6 sucettes glacées

Cherchez-vous à vous rafraîchir lors d'une journée chaude? Rien ne vous permettra d'y arriver plus rapidement que ces sucettes glacées super amusantes et pleines de fruits!

Ingrédients nécessaires :

- 1-¼ tasse** de yogourt aromatisé à la noix de coco
- 1 c.** à thé de limonade originale *MiO*
- 1 tasse** de mangue fraîche hachée
- ½ tasse** de pépites de noix de coco grillées

Comment le préparer?

1. Mélanger le yogourt, le *MiO* et la mangue. Déposer à la cuillère dans 6 (3 oz/85 ml) moules à sucettes glacées ou des tasses de papier.
2. Insérer les bâtonnets; saupoudrer les dessus de noix de coco. Congeler jusqu'à ce que le produit soit ferme, environ 6 heures.
3. Démouler en passant le fond des moules sous l'eau chaude pendant 10 à 15 secondes avant de les retirer.

Conseil :

Le mélange de fruits tropicaux surgelés peut remplacer la mangue fraîche. Il suffit de le décongeler légèrement et de le couper en morceaux plus fins pour qu'il entre mieux dans les moules à sucettes.

