



Glace framboise maison

Ingrédients

- ★ 16 cl de crème entière
- ★ 400 ml de lait
- ★ 60 à 80 g sucre aromatisé framboise *
- ★ Une machine à glace

Préparation

- 1 Versez les 16 cl de crème entière dans un récipient.
- 2 Ajoutez les 400 ml de lait et mélangez.
- 3 Incorporez le sucre aromatisé framboise : comptez entre 60 et 80 g selon l'intensité souhaitée.
- 4 Mélangez jusqu'à ce que le sucre soit parfaitement dissous.
- 5 Laissez reposer la préparation au minimum 24 heures au congélateur, le temps que la texture prenne bien.
- 6 Le lendemain, versez la préparation dans la machine et lancez le programme glace.
- 7 C'est prêt. Il ne vous reste plus qu'à déguster.

