



Glace au lait

🚩 Tous les ingrédients sont disponibles à la boutique !

Ingrédients :

- 350 ml de lait
- 50 g de sucre en poudre
- 4 c.à.s de fécule de maïs
- 1 c.à.s de crème fraîche
- + fruits, épices, aromates et topping

Préparation :

1. Mélanger 1/4 de lait avec la fécule de maïs
2. Faire bouillir le reste de lait avec le sucre
3. Infuser ou parfumer selon vos préférences
4. Ajouter le reste de lait avec la fécule de maïs
5. Mélanger 1 minute
6. Laisser refroidir puis ajouter la crème fraîche et topping
7. Fouetter au batteur 1 min
8. Placer dans les moules
9. Mettre au congélateur toute la nuit



Variantes :

Nature, purée de fruits, pépites de chocolat, cannelle, caramel, etc ...

