



GLACE AUX BISCUITS & A LA CREME

Ingrédients :

25 g de lait entier

60 g de sucre en poudre (*pour moi 30 g de sucre en poudre + 30 de sirop de glucose déshydraté*)

15 cl de lait concentré non sucré

20 cl de crème fleurette montée en chantilly

7 biscuits Oréo émiétés

1 cc d'extrait de vanille (*pour moi 1/2 cc de vanille en poudre*)

Préparation

Dans une casserole, faire chauffer à feu doux le lait et le lait concentré non sucré avec le sucre et l'extrait de vanille en remuant jusqu'à ce que le sucre soit totalement dissous.

Laisser refroidir puis réfrigérer.

Incorporer délicatement la crème fleurette battue en chantilly ferme à la préparation.

Verser le tout dans la sorbetière.

Une fois la glace prise, ajouter les biscuits Oréo émiétés et mélanger délicatement à l'aide d'une fourchette.

La verser dans un bac à glace ou tout autre contenant qui supporte le passage au congélateur.

Bon appétit !