

GLACE A LA CERISE



Ingrédients :

- 300 g de cerises congelées
- 300 g de lait surgelé dans un bac à glaçon
- 50 g de lait concentré sucré
- 50 g de crème

Préparation :

- mettre tous les ingrédients dans le bol et mixer 10 secondes à vitesse 6 en vous aidant de la spatule
- et ensuite 30 secondes à vitesse 10
- servir immédiatement

vous pouvez retrouver la recette de base dans le livre "ma cuisine 100 façons "