

Paprikas

Cuisine d'ici et d'ailleurs

GLACE AU MELON



Pour 4 personnes

Préparation : 15 min

Sorbetière : 30 min

Ingrédients :

- 1 melon
- 40 g de sucre semoule
- 20 cl de lait concentré non sucré
- 1 cuillère à café de jus de citron

Préparation :

Mettez la chair du melon dans le mixer, ajoutez le lait concentré non sucré, le sucre et le jus de citron. Mixez le tout.

Versez le mélange de glace que vous avez préparé dans l'orifice de remplissage de glacière.

Laissez tourner pendant 30 minutes ; la glace se forme dans la glacière.

La sorbetière prépare de la glace molle, si vous la souhaitez plus dure placez la glace dans une boîte hermétique (en plastique) dans le congélateur.

Dégustez cette fraîcheur goûteuse avec plaisir.