

Glace sans sorbetière

Préparation

1. : la glace sans sorbetière.
2. Ajoutez délicatement à la maryse le lait concentré sucré ainsi que la vanille.
3. Versez dans un bac et laissez prendre quelques heures au congélateur avant de vous régaler !

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com