

Sundae caramel façon Mc Donald's

Préparation

1. et gourmande, ça vous dit ?
2. J'ai utilisé les noisettes hachées Koro : code ILETAITUNGATEAU pour 5% de réduction sur tout le site (non affilié).
3. Ajoutez délicatement à la maryse le lait concentré sucré ainsi que la vanille.
4. Versez dans un bac et faites prendre au congélateur en remuant régulièrement.
5. Quand la glace a la consistance pour être pochée, versez-la dans une poche à douille munie d'une douille cannulée et pochez-la dans des pots.
6. Laissez encore cristalliser au congélateur, puis ajoutez du coulis de caramel (ou de chocolat ou fruit rouge selon vos préférences) et des éclats de fruits secs avant de vous régaler !

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com