

Glace au yaourt, miel, pignons & amandes

Catégorie : Glaces & sorbets

Ingrédients

- 500g de yaourt ou fromage blanc entier
- 350g de crème liquide
- 75g de sucre glace

Préparation

1. Montez la crème liquide en chantilly avec le sucre glace.
2. Mélangez-la délicatement au yaourt, puis versez le mélange dans la sorbetière et transformez-le en glace selon le mode d'emploi de votre sorbetière.
3. Ensuite, vous pouvez y ajouter ce que vous voulez, des fruits secs, du coulis de fruits, des pépites de chocolat, des morceaux de cookies, de brownies... J'ai ajouté du miel, des pignons et des amandes dans la mienne.
4. Attention, cette glace devient assez cassante après plusieurs jours au congélateur, dans ce cas-là, je vous conseille de la mettre au réfrigérateur 30 à 40 minutes avant de la manger, la texture redeviendra plus crémeuse sans pour autant décongeler.
5. Et voilà, régalez-vous !

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com