

Glace au spéculoos

Catégorie : Glaces & sorbets

Ingrédients

- 450g de lait entier
- 325g de pâte à tartiner au spéculos
- 30g de sucre
- 40g de glucose en poudre
- 5g de stabilisant
- 300g de crème liquide entière
- 40g de spéculos émiettés

Préparation

1. : de lait entier de pâte à tartiner au spéculos de sucre de glucose en poudre de stabilisant de crème liquide entière de spéculos émiettés Recette : Faites chauffer le lait avec la pâte à tartiner.
2. En parallèle, mélangez le sucre, le glucose et le stabilisant.
3. Ajoutez-les au lait et faites chauffer doucement jusqu'à dissolution des sucres.
4. Versez dans un récipient, filmez-le, et faites refroidir totalement au réfrigérateur.
5. Quand la préparation est froide, montez la crème liquide en chantilly et incorporez-la au mélange lait-spéculos.
6. Versez la préparation dans la sorbetière.
7. Quand la glace commence à prendre, ajoutez les petits morceaux de spéculos petit-à-petit.
8. Pensez à sortir du congélateur environ 15 à 20 minutes avant dégustation pour mieux vous régaler !

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com