



Glace oréos

Ingredients

6 jaunes d'oeuf
300g de lait entier
500g de crème liquide entière
100g de sucre
1cuillère à café d'arôme vanille
10 + 5 biscuits oréos

Étape de la recette

Avec sorbetière :

- Mettre la cuve de la sorbetière une nuit au congélateur -

Faire chauffer le lait, la crème, l'arôme vanille et 10 oréos en morceaux

Fouetter ensemble les jaunes d'oeufs et le sucre jusqu'à blanchissement

Verser le lait chaud dessus, mélanger et remettre à chauffer jusqu'à ce que la préparation nappe la cuillère

Mettre la préparation au frais jusqu'à complet refroidissement

Programmer la sorbetière 20 minutes

Concasser les 5 oréos restants et les verser par l'orifice à 30s de la fin

C'est prêt à déguster ! Si vous préférez une texture plus ferme, il suffit de mettre la glace au congélateur 1h