



Glacé Mm's

Ingredients

360g de lait concentré sucré

500g de crème liquide entière

des Mm's

1cuillère à soupe d'arôme vanille

Étape de la recette

Concasser les Mm's et les mettre de côté

Fouetter ensemble la crème liquide entière, l'arôme vanille et le lait concentré sucré (bien froid), jusqu'à obtention d'une chantilly ferme

Incorporer les Mm's concassés, la quantité que vous voulez

Verser la préparation dans un plat et mettre au congélateur 6h

Ou en sorbetière si vous en possédez une, vous pourrez déguster en quelques minutes

ASTUCE

Pour plus de facilité; sortez la glace une dizaine de minutes avant utilisation

Vous pouvez même tremper votre cuillère à glace dans de l'eau chaude pour faire les boules facilement

src="https://tout-gourmand.fr/bundles/fosckeditor/plugins/smiley/images/regular_smile.png" style="height:23px; width:23px" title="smiley" />