



Glaces

# Glace aux carambars



**3h10** **10 min** **0** **3h** **499**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients  
pour 4 personnes

300 g **Carambar au Caramel**

40 cl **Lait entier**

15 cl **Crème liquide (fleurette)**

1 unité(s) entière(s)  
**Jaune(s) d'oeuf**

## Étape 1

Préparation de la glace

- 1 Couper les carambars en morceaux.
- 2 Les faire fondre dans une casserole avec le lait.
- 3 Ajouter la crème et fouetter.
- 4 Préléver un peu de lait et le mélanger au jaune d'oeuf puis l'ajouter dans la casserole et mélanger.
- 5 Laisser refroidir puis faire turbiner dans la sorbetière jusqu'à ce que la glace soit prise.
- 6 Servir très frais.