

Glaces

Glace framboise et lait concentré


30 min 30 min

TEMPS TOTAL PRÉPARATION

0

CUISSON

0

REPOS

293

CALORIES

 Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour la glace

250 g **Framboise**
125 g **Sucre semoule**
170 g **Lait concentré sucré, entier**
2 branche(s) **Menthe fraîche**

Étape 1

Préparation du sorbet

- 1 Mettre les framboises, le lait concentré et le sucre dans le blender.
- 2 Actionner le blender et mixer jusqu'à obtention d'une préparation homogène.
- 3 Verser la préparation dans le bol de la sorbetière préalablement refroidi, à l'aide d'une Maryse une fois que tout est bien mixé.
- 4 Mettre le bol dans la sorbetière et laisser tourner au moins 30 min.
- 5 Il est possible de réaliser ce sorbet en mettant la préparation au congélateur pendant 24h.

Étape 2

Dressage

- 1 Arrêter la sorbetière une fois que le sorbet a pris.
- 2 Former des boules de sorbet à l'aide d'une cuillère à glace et les déposer dans une coupe ou une verrine.
- 3 Décorer la coupe de sorbet d'une feuille de menthe. Servir immédiatement.