Glace cookie dough

Ingredients
100g de beurre très mou
120g de cassonade
1 oeuf
150g de farine
90g de pépites de chocolat
200g de lait concentré sucré
400g de crème liquide entière

Étape de la recette

Bien mlanger ensemble le beurre pommade et le sucre

Incorporer l'oeuf

Puis ajouter la farine et mlanger

Verser les ppites de chocolat

Etaler la pte cookie en un rectangle et mettre 15 minutes au conglateur, le temps de faire la chantilly

Fouetter la crme liquide entire jusqu'au bec d'oiseau

Puis ajouter, en continuant de fouetter, le lait concentr et fouetter jusqu' obtention d'une prparation bien ferme

Sortir la pte cookie et la dcouper en petits carrs

Ajouter ces petits carrs de pte la chantilly et mettre au conglateur au moins 3h (sur une paisseur moyenne)

@ 2021 - 2026 | Tous droits réservés | https://tout-gourmand.fr | Création https://lesage-david.fr