

Glace oréos

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

Étape de la recette

Avec sorbetire :

- Mettre la cuve de la sorbetire une nuit au conglateur -

Dans le bol mettre le fouet, les jaunes d'oeufs, le sucre, le lait, la crme, l'arme vanille et 10 oros en morceaux 9 minutes/80C/vitesse 2.5

Mettre la prparation au frais jusqu' complet refroidissement

Programmer la sorbetire 20 minutes

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

C'est prêt dguster ! Si vous prfrez une texture plus ferme, il suffit de mettre la glace au conglateur 1h

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