

GLACE

Livre de Recettes

Fait maison

Saine

Délicieuse





Glace à la vanille

Pour 7 portions

Réalisation:

- 1.** Fouetter le lait et le sucre dans un grand bol jusqu'à ce que le sucre soit dissous.
- 2.** Verser le mélange dans la sorbetière, incorporer la crème, l'extrait de vanille et le sel en mélangeant.
- 3.** Gratter les graines des deux côtés de la gousse de vanille et mélanger.
- 4.** Enrouler et servir.

Ingrédients:

- 1 tasse de lait entier
- 2/3 de sucre
- 2 tasses de crème épaisse
- 1 cuillère à soupe d'extrait de vanille
- ¼ de cuillère à thé de sel fin



Crème glacée au chocolat

Pour 7 portions

Réalisation:

1. Dans une casserole moyenne, mélanger le sucre, le cacao et le sel.
2. Incorporer graduellement le lait et porter à ébullition, en fouettant fréquemment.
3. Incorporer la crème, l'extrait de vanille et l'expresso, si vous le voulez.
4. Verser le mélange dans la sorbetière.
5. Enrouler et servir.

Ingrédients:

- $\frac{3}{4}$ tasse de sucre
- $\frac{1}{2}$ tasse de cacao en poudre
- $\frac{1}{4}$ de cuillère à thé de sel fin
- 2 tasses de lait entier
- 1 tasse de crème épaisse
- 1 cuillère à soupe d'extrait de vanille



Glace à la fraise

Pour 10 portions

Réalisation:

1. Écraser les fraises, le sucre, le jus de citron et le sel dans un grand bol.
2. Laisser reposer, en écrasant de temps en temps, pendant 15 minutes.
3. Retirer 1 tasse de mélange et laisser de côté.
4. Verser le reste du mélange dans la sorbetière et réduire en purée en versant le lait et la crème épaisse.
5. Rajouter le mélange de fraises réservé.
6. Enrouler et servir.

Ingrédients:

- 450g de fraises parées et coupées en quatre si grandes
- $\frac{3}{4}$ tasse de sucre
- 1 cuillère à café de jus de citron
- $\frac{1}{4}$ de cuillère à thé de sel
- 1 tasse de lait
- 1 tasse de crème épaisse



Glace au café

Pour 7 portions

Réalisation:

1. Battez le lait, le sucre et le café / expresso dans un grand bol jusqu'à ce que le sucre soit dissous.
2. Incorporer la crème, l'extrait de vanille et le sel en fouettant.
3. Verser le mélange dans la sobetière.
4. Enrouler et servir.

Ingrédients:

- 3/4 tasse de sucre
- 1 cuillère à café d'extrait de vanille
- 1/4 de cuillère à thé de sel fin
- 1 tasse de lait entier
- 2 tasses de crème épaisse
- 2 cuillères à soupe de café instantané / expresso

Profitez de notre livre de recettes de glaces saines et délicieuses en utilisant CREMICE™

Vous apprendrez à préparer de délicieuses glaces saines
Vous éviterez les additifs alimentaires et autres ingrédients indésirables provenant de marques achetées en magasin.

De plus, vous passerez un bon moment à préparer de la glace avec ceux que vous aimez.
Vous deviendrez un expert et impressionnerez le monde entier.

La crème glacée rassemble les gens