



Difficulté ★★☆☆

Glace magnum maison



8 minis



30 min



6h

INGREDIENTS

250ml de crème liquide entière 30% MG

1 càc d'arôme de vanille

100ml de lait concentré sucré

300g de chocolat de ton choix

Des amandes concassées (optionnel)



INSTRUCTIONS

- Avant de commencer la recette, place ton bol et les fouets de ton batteur électrique (ou de ton robot) au congélateur pendant 20 minutes.
- Dans ton bol, verse la crème liquide entière, l'extrait de vanille et fouette en augmentant progressivement jusqu'à ce que la crème épaississe légèrement.
- Ajoute le lait concentré sucré et fouette de nouveau jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène.
- Pas besoin d'obtenir une préparation ferme ici.
- Remplis les cavités de ton moule à glaces avec cette préparation puis, place le tout au congélateur pour un minimum de 6h.
- Une fois tes glaces bien congelées, verse le chocolat dans un bol ou dans un pichet haut.
- Fais le fondre au micro-ondes par intervalles de 30 secondes en mélangeant bien à chaque fois puis, laisse le redescendre en température pensant 15 minutes en remuant régulièrement.

- Une fois ton chocolat fondu, tu peux, si tu le souhaites, incorporer des amandes effilées.
- Démoule délicatement tes glaces.
- Trempe tes glaces dans le chocolat fondu et déposes les sur une assiette avant de les replacer au congélateur au minimum 30 minutes avant de les déguster.

CONSERVATION

Les glaces magnum maison se conservent jusqu'à 2 mois au congélateur..