

Glace au chocolat, 3 ingrédients



Préparation : 15 min - Attente : 2 à 3h au congélateur

Il vous faudra

- 400 g de crème liquide entière
- 60 g de cacao non sucré
- 1 boîte de lait concentré sucré (397g)

Placer un saladier et les fouets au congélateur une heure avant.

Monter la crème en chantilly.

Mélanger au fouet le cacao et le lait concentré sucré.

Incorporer délicatement cette préparation à la chantilly à l'aide d'une spatule.

Verser dans un bac (contenance,5l ou 2l).

Réserver au congélateur à 2 à 3h minimum.

Waiting For The Sun

<https://caladan09.fr/2023/09/13/glacé-au-chocolat-3-ingredients/>