

Glace au beurre de cacahuètes et chocolat au beurre de cacahuètes milka®



Je continue de vous proposer mes recettes de glaces, aujourd'hui c'est une très gourmande glace au beurre de cacahuètes avec des morceaux de chocolat au lait beurre de cacahuètes milka®. Un gros miam à cette glace !

Pour 1L de glace

Ingrédients:

300ml de lait

170g de sucre

500ml de crème entière

3c. à soupe de beurre de cacahuètes

1c. à café de vanille en poudre

150g de chocolat au lait beurre de cacahuètes milka®

Préparation:

Dans un bol, mélangez le lait et le sucre de façon à ce que les cristaux de sucre fondent complètement.

Ajoutez la crème et la vanille.

Coupez le chocolat au lait en morceaux plus ou moins gros et plus ou moins petits.

Versez la préparation dans une sorbetière et faites prendre en glace jusqu'à ce qu'elle soit ferme. Vers la fin du programme, ajoutez le beurre de cacahuètes ainsi que les morceaux de chocolat et laissez le programme se terminer.

Transférez la glace dans un bac bien froid et entreposez au congélateur jusqu'à ce que la glace soit bien ferme.