

## Glace à l'Ovomaltine®



Je ne publie jamais le vendredi mais comme je pars bientôt en vacances dans le sud (samedi 1 août) je vous propose un petit peu plus de recettes car pendant deux semaines il n'y aura pas d'article. Et comme j'ai ééééénormément de recettes de glaces à vous proposer, ces deux derniers vendredis seront consacrés à des recettes de glaces, vous aurez ainsi trois recettes de glaces la semaine prochaine comme cette semaine. Enfin bref ! Aujourd'hui je vous propose ma recette de glace à l'Ovomaltine®. Une glace super gourmande, crémeuse, fondante, qui plaira aux petits comme aux grands...croyez-moi !

### **Pour 500ml de glace**

#### **Ingrédients:**

200ml de crème entière

250ml de lait

100g de sucre

100g d'Ovomaltine®

#### **Préparation:**

Dans une casserole, faites chauffer le lait, le sucre et l'Ovomaltine®, jusqu'à ce que les ingrédients aient fondu.

Versez la crème dans un grand bol. Incorporez le mélange chaud à l'Ovomaltine® et laissez refroidir complètement au réfrigérateur.

Versez la préparation dans une sorbetière et faites prendre en glace jusqu'à ce qu'elle soit ferme. Transférez la glace dans un bac bien froid et entreposez au congélateur jusqu'à ce que la glace soit bien ferme.