

Glace au fromage blanc



Une glace qui se fait dans la légèreté ça vous tente ?! Je vous propose une délicieuse glace bien crémeuse très légère au fromage blanc et s'il vous plaît au fromage blanc 0% de MG ! Une glace très bonne, très gourmande, très rafraîchissante. J'ai repris une recette de glace au yaourt que j'ai donc remplacé par du fromage blanc car j'en avais dans le réfrigérateur et je ne savais pas trop quoi en faire ! Donc voilà une bonne glace qui se déguste avec toute sorte de sauces mais celle qui lui va le mieux est celle aux fruits rouges ou aux framboises !

Pour 1L de glace

Ingrédients:

500g de fromage blanc 0% de MG

120g de sucre en poudre

20cl de crème liquide entière

Préparation:

Dans un saladier, mélangez le fromage blanc avec le sucre en poudre.

Dans un autre saladier, montez la crème liquide entière bien froide en chantilly ferme à l'aide d'un batteur électrique, puis incorporez-la à la préparation précédente.

Versez le mélange dans la sorbetière et lancez le cycle de turbinage. Placez ensuite la glace pendant au moins 2H au congélateur de façon à ce qu'elle est une texture plus ferme.