Glace à la framboise

Aujourd'hui je vous propose une nouvelle recette de glace ! Une délicieuse, savoureuse et très gourmande glace à la framboise. Cette glace est très simple à réaliser et très rapide ! De plus, elle ne demande pas de sorbetière. Peu d'ingrédient, cette recette a le goût authentique de la framboise, un vrai délice ! Fondante, crémeuse, elle a eu un fort succès ! ;)

Pour 50cl de glace

Ingrédients:

300g de coulis de framboises en surgelé

18cl de lait concentré sucré

23cl de crème liquide entière

Préparation:

Dans un mixeur, mettez le coulis de framboises encore congelé avec le lait concentré et la crème. Mixez l'ensemble jusqu'à l'obtention d'une crème épaisse et homogène.

Versez la préparation dans un récipient bien froid et placez au congélateur environ 4 à 5H, jusqu'à ce qu'elle soit bien ferme.