

Glace aux Chamallows



Je commence la semaine en vous proposant une nouvelle recette de glace ! Eh oui encore une glace ! Et ce n'est pas la dernière ! J'en ai encore pleiiiiin à vous proposer ! Après la [glace aux fraises Tagada®](#) que j'avais réalisé pour ma soeur, je vous propose la glace aux chamallows qui était aussi pour ma soeur. Une glace qu'elle a trouvé vraiment très très bonne, toute en douceur, toute gourmande !

Pour 1L de glace

Ingrédients:

30cl de lait

10cl de crème entière

20 Chamallows®

Préparation:

Faites chauffer le lait et la crème liquide dans une casserole.

Mettez-y les Chamallows® et laissez ainsi sur feu moyen-doux jusqu'à ce que les Chamallows® soient complètement fondus.

Versez la préparation dans un bol, couvrez-le bol d'un film alimentaire et réservez au réfrigérateur toute une nuit.

Versez la préparation dans la machine à glace et faites tourner le programme jusqu'à ce que la glace soit ferme.

Quand la glace est prête, transférez-la dans un récipient bien froid et réservez 2 à 3H au congélateur avant de servir.