

Glace à la vanille et chocolat au lait beurre de cacahuètes milka®



Aujourd'hui une glace alliant la vanille et le beurre de cacahuètes (et le chocolat au lait), une glace très gourmande, très régressive qui est.... irrésistible !

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

1c. à café d'extrait de vanille

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, l'extrait de vanille et la vanille en poudre.

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 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.