

Mermaid ice cream



La mode des licornes, des sirènes est à son plein et je dois avouer que j'ai craqué moi aussi pour la belle couleur des desserts "mermaid". Aujourd'hui une glace à la vanille colorée qui en met plein les yeux ! ;)

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 d'extrait de vanille

Colorant alimentaire bleu, rose, jaune, violet, vert

Préparation:

Dans un bol, mélangez le lait et le sucre de façon à ce que les cristaux de sucre fondent complètement.

Ajoutez la crème et l'extrait de vanille.

Versez la préparation dans une sorbetière et faites prendre en glace jusqu'à ce qu'elle soit ferme.

Divisez la glace dans cinq saladiers et ajoutez les colorants alimentaire dans chacun d'eux, mélangez bien.

Versez cuillère après cuillère les différentes couleurs dans un bac à glace en mettant les couleurs les unes à côté des autres.

Entreposez au congélateur jusqu'à ce que la glace soit bien ferme.