

Glace au yaourt

Temps :

- 15min prep
 - 1h repos
 - ~30min sorbetière
-

Ingrédients :

- Lait entier : 240g
 - Maizena : 6g (~ une cuillère)
 - Sucre : 120g
 - Poudre de lait : 12g
 - Crème liquide entière (30% mg) : 60g
 - Yaourt nature : 200g
-

Étapes :

1. Délayer la maizena dans un peu de lait (20-30g)
 2. Faire chauffer le reste du lait avec le sucre et la poudre de lait (sans bouillir, pour faire fondre et incorporer le sucre et la poudre)
 3. Une fois chaud, ajouter la maizena diluée et fouetter jusqu'à léger épaissement, ne pas faire bouillir !
 4. Retirer du feu, faire tièdir puis ajouter la crème
 5. Ajouter ensuite le yaourt, bien mélanger
 6. Laisser reposer au frigo une ou deux heures (ou la nuit)
 7. Passer à la sorbetière
-

Revision #1

Created 18 July 2025 13:34:18 by Admin

Updated 18 July 2025 13:40:27 by Admin