

Crème glacée au Café

PRISCA MORJON



Préparation

10 min

Cuisson

--

Personnes

4

Ingrédients

20cl de café
50cl de crème fraîche à 35%
20g de lait concentré sucré
1 pincée de cannelle
1 cuillère à café d'extrait de vanille
Sauce chocolat
boudoir

Préparation

MMixer tous les ingrédients.
Mettre la préparation dans une turbine à glace. Lancer la turbine pour 50 minutes puis entreposer au congélateur durant 2 heures.
Au moment de servir, imbiber légèrement les boudoirs de café.
Disposer les boules de glace par-dessus.
Ajouter un filet de sauce chocolat.
Déguster sans attendre.

Bonne dégustation !

Environ **2,50€** 
PAR PERSONNE