

Sorbet au lait

Ingrédients

Pour 4 - 6 personnes

4 dl de lait

125 g de lait condensé sucré

½ bâton de vanille, pulpe raclée



Préparation

1. Bien mélanger tous les ingrédients. Congeler dans une sorbetière, servir si possible à moitié décongelé dans un verre à lait.

Si vous n'avez pas de sorbetière: réserver 3 - 4 heures au congélateur en remuant souvent afin d'empêcher la formation de cristaux.

Arroser d'un coulis de fruits (fraises, p. ex.), de liqueur ou de sirop, ou saupoudrer de chocolat en poudre ou de café soluble.

Valeurs nutritionnelles

Une portion contient: 87 kcal; protéines: 4 g; lipides: 5 g; glucides: 6 g.