



## Glace A La Fraise

Çilekli Dondurma



1 grand bol de fraises (750 g)  
1 grande tasse de sucre  
1 sachet de poudre de crème  
1 grande tasse de thé de lait froid

- # Mettez dans un bol de mélange, de la crème chantille et du lait. Mélangez avec un mixer.
- # Rajoutez du sucre sur les fraises lavés et filtrés. Passez au robot jusqu'à qu'ils perdent leur formes.
- # Rassemblez la crème chantille et les fraises. Mélangez puis mettez dans un pot couvert.
- # Placez au réfrigérateur. Laissez attendre pendant 1,5 heures puis retirez, mélangez et replacez au réfrigérateur.
- # Faites cette manipulation 3 fois avec 1,5 heure d'intervalle.
- # Vous pouvez servir quand vous le voulez à condition de conserver au réfrigérateur.

N-B; Les glaces préparés avec cette méthode, sont plus douces en raison de l'huile que contient la crème chantille.