



Glace légère aux cerises

*500 g de cerises dénoyautées
5 dl de lait
2 cuillères à soupe d'édulcorant en poudre
1 cuillère à soupe de sucre*

Dans votre robot ménager, hachez les cerises. Ajouter le lait, l'édulcorant et le sucre.

Verser la préparation dans votre sorbetière. Laisser tourner 30 minutes puis mettre la préparation dans une boîte de conservation au congélateur.

Truc:

Si on ne met que de l'édulcorant, il y aura un petit goût amer. Il suffit de mettre un peu de « vrai sucre » pour que l'édulcorant passe inaperçu.

Pour une glace onctueuse, on ajoutera 2 dl de crème et 3 de lait au lieu des 5 dl de lait.