



Glace à la Mousse de Confiture



Mélanger la même quantité de lait que de mousse de confiture.

Mixer

Rajouter un peu de sucre ou d'édulcorant selon les goûts

Placer le mélange dans une sorbetière puis mettez le sorbet dans récipient au congélateur

Si vous n'avez pas de sorbetière, placez le mélange dans un récipient étanche au congélateur en n'oubliant pas d'aller secouer le récipient tous les quarts d'heure pour éviter les cristallisations.

Truc

Arroser les boules de glaces d'un peu de marmelade de fraise et servir avec quelques feuilles de menthe fraîche.