

Glace à l'italienne maison sans sucre au companion

BONJOUR À TOUS !!

Aujourd'hui avec les chaleurs qu'il fait, rien ne vaut une bonne glace en collation pour se rafraîchir et encore mieux si elle est maison et sans sucre !! Je me suis inspirée d'une du groupe facebook companion.

Je l'ai réalisé au companion de moulinex, mais on peut la réaliser avec d'autre robot bien sûr.

INGRÉDIENTS :

- 550g de fruits (pour moi des framboises)
- 1 blanc d'oeuf

RÉALISATION :



- Mettre le couteau pour pétrir/concasser dans le bol du companion
- Ajouter les framboises et programmer vitesse 13 (pulse) pendant 3min, racler les parois
- Ajouter le blanc d'oeuf et lancer vitesse 12 pendant 30 sec
- Mettre le fouet et lancer vitesse 6 pendant 1m30
- Répartir dans des bacs et placer au congélateur

Je n'achète plus de glace (bon ok à part la menthe chocolat mais je me penche dessus pour essayer de la faire moi même)

On peut également la faire avec d'autres fruits, tout dépend ce que l'on choisit, je pense qu'il faudra ajouter plus ou moins du sucre.

A BIENTÔT POUR UN NOUVEL ARTICLE !!

BE HAPPY BE PINK
