GLACE À L'ARANCINO

DESSERT



4 personnes | 60 min | Economique | Très facile

INGRÉDIENTS

- 1,5 Œuf
- 250ml de Lait entier
- 250ml de Crème entière liquide
- 50g de Sucre glace
- 3 CàS d'Arancino **(Réf : 871)**
- 4 Pasta di meliga **(Réf : 755)**

PRÉPARATION

Votre glace à l'arancino avec une machine à glace

1 .Battre oeufs et sucre au fouet dans un bol
2. Y ajouter le lait entier, la crème liquide, l'arancino (3 cuillères à soupe) et bien mélanger
3. Verser l'ensemble dans la machine à glace et la lancer pour 60 minutes
4. Laisser quelques minutes une fois le prgramme fini, sortir le récipient de la machine et transférer la glace dans un récipient à mettre au congélateur
5. Sortir du congélateur avant de servir
6. Rajouter quelques gouttes d'arancino frappé sur les glaces avant de les servir

Sans machine : Attention ingrédients légèrement différents (pour l'oeuf)

1. Dans une petite casserole, faire fondre 40g de sucre glace avec 10cl d'eau
2. Faire chauffer jusqu'à dissolution du sucre et laisser cuire 5 minutes en maintenant l'ébullition
3. Dans un récipient mélanger lait, crème liquide et arancino (3 cuillères à soupe)
4. Battre 2 blancs d'œufs en neige au fouet électrique. Puis mélanger au sirop de sucre obtenu précédemment. Battre pendant 5 minutes
5. Ensuite, mélanger avec l'ensemble lait/crème et arancino
6. Transférer dans un récipient. Mettre celui-ci au congélateur pendant au moins 3 heures, en agitant au batteur électrique régulièrement (idéalement toutes les demi-heures)
7. Sortir du congélateur avant de servir
8. Rajouter quelques gouttes d'arancino frappé sur les glaces avant de les servir