

Glace crémeuse au citron



Dessert **Facile**

Pour : 8 personnes

Préparation : 15 mn

Repos : 10 h

C'est une glace très onctueuse, réalisée dans sorbetière !

Ingrédients

- 2 citrons
- 2 boîtes de lait concentré non sucré
- 16 cs de sucre en poudre
- sucre en grain

Préparation

- 1 La veille, mettre les boîtes de lait concentré au réfrigérateur.
- 2 Le lendemain, mélanger, dans un robot, le lait et le sucre en poudre. Battre longuement (30 minutes pour moi).
- 3 Prélever le zeste des citrons ainsi que leur jus.
- 4 Une fois que le lait a triplé, voire plus, de volume, y ajouter le zeste et le jus de citron.
- 5 Continuer à battre encore 10 minutes.
- 6 Verser dans le moule de votre choix et parsemer de graines de sucre. Réserver au réfrigérateur au moins 10 heures.

Proposé par



celine

cerise est mon pseudo, j'aime cuisiner, les animaux, la lecture culinaire, la nature, les gens sincères bien que ne puisse pas être à 100 pour 100, la paix entre les personnes, exploser de rire, les étoiles, être couché sur l'herbe avec mes animaux et ma fille mon mari.

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

