

Boles de Gelat de Xocolata CREO



Glace végétalien, sans additifs artificiels et adapté aux intolérants au gluten ainsi qu'au lactose et allergiques aux noix. Une glace pour vous rafraichir l'été !

Ingrédients:

500 ml de lait ou boisson végétale
300 g de préparation pour Crème Glacée *Chocolat CREO*

Préparation:

- Mélanger la préparation pour crème glacée avec du lait ou une boisson végétale avant de la mettre sur le feu.
- Faire Chauffer le mélange en remuant bien jusqu'à ce qu'il commence à bouillir.
- Retirer du feu et laisser refroidir au réfrigérateur.
- Une fois que la préparation est froide, la fouetter énergiquement (Comme une chantilly).
- Placer le mélange au congélateur pendant au moins 6 heures.