

Crème glacée artisanale

Ingrédients

Méthode

1	2 œufs	1	Blanchir (mélanger) les œufs, le sucre et la vanille.
2	3/4 tasse de sucre blanc	2	Ajouter le lait et la crème à ce mélange.
3	Un peu de vanille	3	Mettre dans la sorbetière.
4	1 tasse de lait 3,25%	4	Mélanger jusqu'à consistance désirée.
5	2 tasses de crème à 35%	5	
6		6	Variante
7		7	Vous pouvez ajouter des fraises ou des framboises dans le mélange directement dans la sorbetière au début, mais enlevez un peu de lait.