

Recette cookeo : glace au Nutella à découvrir



Ingrédients pour 2 personnes

1 oeuf et 1 jaune

20 g de sucre

250 ml de lait

100 g de Nutella

Préparation

Allumez votre Cookeo et passez en mode dorer. Versez le lait dans la cuve pour le faire chauffer. Quand le lait est chaud ,versez la préparation et mélangez jusqu'à obtenir une crème lisse.

Ajoutez le Nutella et mélanger jusqu'à obtenir un mélange homogène.

Laissez refroidir .

Versez la préparation au Nutella dans la sorbetière et laisser former la glace pendant 20 mn .Pour plus de détails suivez la vidéo .

