magimix

GLACE SPECULOOS

Recette proposée par Emilie cuisine papote

Préparation : 10 min - **Repos :** 1 h - **Cuisson :** - - **Matériel :** -

---

Ingrédients : 3 personnes

- 2 jaunes d'oeufs - 60 gr de sucre (voire un peu moins) - 200 ml de lait - 150 ml de crème fraiche liquide
- 1 sachet de sucre vanillé - 0,5 càc de cannelle - 90 gr de spéculoos - 1 pincée de sel

---

1. Mettre dans la cuve inox les jaunes d'oeufs ,le sucre et le sel. EXPERT vitesse 5 / 1min
2. Ajouter le lait ,le sucre vanillé et la cannelle. Programmer EXPERT 90°/ 7 min / vitesse 3
3. Laisser refroidir
4. Pendant ce temps, mixer les spéculoos (30 sec vitesse 18)
5. Une fois la préparation refroidie y mettre la poudre de gâteau et la crème fraîche et mixer le tout pendant 30 sec vitesse 10.
6. Turbiner !!!

Astuce du chef :

La glace a été faite avec la GELATO Expert de Magimix en mode artisanal.

Les recettes des internautes ne sont pas retestées par Magimix.

Auteur : Emilie cuisine papote