



Glace oréos

Ingredients

6 jaunes d'oeuf
100g de sucre
500g de crème liquide entière
300g de lait entier
1 cuillère à café d'arôme vanille
10 + 5 biscuits oréos

Étape de la recette

Avec sorbetière :

- Mettre la cuve de la sorbetière une nuit au congélateur -

Dans le bol mettre le fouet, les jaunes d'oeufs, le sucre, le lait, la crème, l'arôme vanille et 10 oréos en morceaux 9 minutes/80°C/vitesse 2.5

Mettre la préparation au frais jusqu'à complet refroidissement

Programmer la sorbetière 20 minutes

Concasser les 5 oréos restants et les verser par l'orifice à 30s de la fin

C'est prêt à déguster ! Si vous préférez une texture plus ferme, il suffit de mettre la glace au congélateur 1h