

Speed Ice Cream au Pain d'épices



Ingrédients:

- 300 g de pain d'épices
- 500 ml de crème fleurette
- 2 sachets de Stabilisateur Gourmandises GD

Mixer progressivement et en premier le pain d'épices. Incorporer la crème fraîche et le stabilisateur. Il faut obtenir un mélange lisse et crémeux.

A la poche à douille, dresser dans les empreintes petits fours Flexipan®. Filmer et placer au congélateur.

Lorsqu'une envie arrive, démouler les "glaçons" .

Mettre dans le bol du Cook'in et mixer 1 min/ vit 7-8 en vous aidant de la spatule.

Votre Speed Ice Cream est prêt....

Dresser et déguster immédiatement en verrines ou en cornet maison comme une glace italienne !!! ou placer en boîte de congélation et faire des boules le moment venu.

Cette glace express ne remplace évidemment pas la crème glacée faite en Frissons® (MAG Guy Demarle) mais elle dépanne bien.