

Ice Cream & Sweet Home

Ingrédients :

1 boîte de lait concentré non sucré (397g)

60 g de sucre

1 sachet de sucre vanillé

3 jaunes d'œufs

1^{1/2} verre d'eau

Verser le lait concentré, l'eau et le sucre vanillé dans une casserole.
Porter à ébullition.

Battre le sucre et les jaunes d'œufs jusqu'à ce que le mélange blanchisse.

Hors du feu, verser les œufs sur le lait. Fouetter.

Faire épaissir quelques minutes sur feu moyen, en remuant sans arrêt.
(Attention de ne pas faire bouillir !)

Verser dans la sorbetière et laisser prendre. (Voir le mode d'emploi de la sorbetière)