

GLACE A LA PISTACHE



Ingrédients :

- 2 cuillères à soupe de pâte de pistaches
- 60gr de pistaches émondées non salées
- 20cl de crème liquide UHT
- 1 boîte de lait concentré non sucré
- 2 cuillères à café de Maïzena
- 100gr de sucre glace

Préparation :

- Placer le bol de la sorbetière 15H au congélateur.
- Dans le bol de votre blender, mélanger tous les ingrédients ensemble (sauf les pistaches émondées).
- Verser dans la sorbetière et laisser turbiner jusqu'à ce que la glace prenne.
- Incorporer les pistaches 5 minutes avant la fin.

C'est vraiment un régal !!!! J'ai servi cette glace avec des moelleux à la pistache dont vous trouverez la recette dans la rubrique "Petits gateaux, ..."