



Glace au speculoos



Les speculoos sont de petits biscuits belges, souvent servis avec le café dans les restaurants, très parfumés par la cassonade et le beurre qui les composent. Je suis tombée lors d'un voyage sur un pot de [pâte de speculoos](#) et depuis, j'en mets dès que possible dans mes desserts.

Ingrédients (pour 4 boules de glace) :

- 200 ml de boisson au soja (ou lait de vache)
- 100 g de [pâte de speculoos](#)

Préparation :

Mélanger la pâte de speculoos avec la boisson au soja, en délayant progressivement. Sortir le bol accumulateur froid du congélateur et verser le mélange à l'intérieur de la sorbetière.

Brancher la sorbetière et laisser turbiner pendant 30 min environ.

Une fois que la glace est bien onctueuse et épaisse, on arrête l'appareil. Mettre la glace dans un bac et réserver au congélateur au maximum 15 jours.

Le 17 Juin 2009 – Par Gaëlle – Cuisine et dépendances

Lien : <http://gainthekitchen.canalblog.com/archives/2009/06/17/index.html>