



Desserts

Glace au café

Pour 4 personnes.

Ingrédients

4 cuillères à soupe espresso (en poudre)

1 cuillère à soupe de noix (hachées)

350 millilitres de crème fraîche

2 cuillères à soupe de liqueur de café

220 millilitres de lait concentré

Méthode de préparation

Mixez en une consistance ferme la crème fraîche, le lait concentré, l'espresso en poudre et la liqueur.

Versez le mélange dans un bac de congélation, couvrez d'une feuille fraîcheur et réservez une nuit au congélateur.

Faites une belle présentation avec les verrines de dessert, les biscuits et la glace. Décorez les boules de glace avec les noix hachées.

Ustensiles de cuisine

Mixeur

