GLACE AUX FRAISES SANS SORBETIÈRE

Préparation: 20 minutes
Portions: 4

Ingrédients:

100 g de fraises
150 g de lait concentré sucré
½ l de crème fouettée

Préparation:

1. Monter la crème en chantilly dans un bol avec le batteur.
2. Ajouter le lait condensé et battre à nouveau.
3. Laver les fraises, les équeuter et les couper en morceaux.
4. Les incorporer au mélange préparé, en remuant délicatement de bas en haut.
5. Répartir la préparation dans des récipients adaptés à la congélation.
6. Filmer (sans laisser l’air passer) et laisser reposer plusieurs heures au congélateur.
7. La glace aux fraises sans sorbetière est prête.