

Glace à la vanille hypoprotidique

12X  personnes •  Facile •  Préparation 15 mn •  Cuisson 5 mn •  30 mn



Ingédients

- ✓ 400 mL de **SNO-PRO Loprofin**
- ✓ 10 g de sucre vanillé
- ✓ 75 g de sucre semoule
- ✓ 6 c. à café = 30 g de **Substitut d'œuf Loprofin**
- ✓ 7 c. à café = 35 g de **Farine Loprofin**
- ✓ 200 g de beurre doux tempéré en petits morceaux
- ✓ 1 c. à café d'arôme naturel de vanille



Préparation

Mélanger le sucre vanillé, le sucre semoule, le **Substitut d'œuf Loprofin** et la **Farine Loprofin**.

Porter à ébullition le **SNO-PRO Loprofin**, verser sur le premier mélange.

Fouetter quelques secondes.

Ajouter le beurre en petits morceaux et l'arôme naturel de vanille. Fouetter jusqu'à complet refroidissement.

Passer ce mélange 30 minutes à la sorbetière.

Servir immédiatement ou placer la glace quelques minutes au congélateur si vous souhaitez une consistance plus ferme.

Si vous ne possédez pas de sorbetière, placer le mélange au freezer et remuer le mélange toutes les 15 minutes. La cristallisation se fera pas à pas.

Pour une portion	Valeur énergétique (kcal)	EP (g)	PHE (mg)	VAL (mg)	MET (mg)	LEU (mg)	LYS (mg)	TYR (mg)
	201	0,21	9	14	5	21	15	8

Desserts