

Glace à la fraise



- 500 g de fraises
- 125 g de sucre
- 20 cl de crème entière (très froide)

Pensez à entreposer le bol de la sorbetière 12 heures avant.

Mixez tous les ingrédients et réfrigérez pendant quelques heures. Pour moi c'était 3-4 heures.

Placez la préparation dans la sorbetière après l'avoir mis en fonctionnement et laissez turbiner pendant 30 minutes.

A la fin du programme, transvasez la glace dans un récipient fermé et placez au congélateur pendant minimum 30 minutes si vous voulez former de belles boules.

La glace était un peu dure je l'ai donc sorti du congélateur 15 minutes avant de former mes boules de glace.

Source : Le blog *Les petits plats de trinidad*