

Recette

Glace vanille-chocolat

Ingrédients

- 4 boules de glace à la vanille
- Sauce au chocolat ou chocolat fondu
- 100 ml de crème
- 1 CS de sucre
- 1 biscuit

Ustensiles

- Grande coupe pour les glaces
- Mixeur

Calcul du prix

Glace vanille-chocolat faite maison
environ CHF 3.–

Glace vanille-chocolat au restaurant
environ CHF 10.50

Préparation

Mélange d'abord la crème et le sucre, et fouette cette masse jusqu'à ce qu'elle soit bien ferme. Ajoute 4 boules de glace à la vanille dans la coupe puis répartit la crème fouettée sur la glace. Verse ensuite la sauce au chocolat (à la place, on peut également faire fondre du chocolat). A la fin, dépose le biscuit tout en haut. Terminé!

