



Desserts

Sans cuisson

Glace peanut butter

Glace au peanut butter avec des éclats de cacahuètes et pépites de chocolat.



Mise en place

Mélangez le lait concentré sucré avec le beurre de cacahuètes.

Monter la crème bien froide en chantilly.

Mélangez délicatement au mélange précédent.

Dans un moule à cake verser 1/3 de la préparation puis ajouter un trait de lait spéculos, pépites de chocolat et cacahuètes grossièrement hachées.

Recouvrir d'1/3 de la préparation et remettre le lait spéculos, les pépites de chocolat et les cacahuètes.

Recouvrir du dernier 1/3 de la préparation et terminer par à nouveau le trait de lait spéculos, les pépites de chocolat et les cacahuètes.

Mettre au congélateur pour au moins 6 heures.

Ingrédients	Code SDV	Poids Net
CREAMY PEANUT BUTTER - B. de cacahuète c	6710	130 g
Cacahuètes		70 g
Pépites de chocolat		50 g
Crème liquide		400 g
Lait speculos regilait		100 g
Tube lait concentré régilait		300 g