

Glace au chocolat blanc

4 pers 10 mn

Les **ingrédients**

- 200 ml de lait concentré non sucré
- 85 g de chocolat blanc
- 2 carrés de chocolat blanc

La **recette**

Etape 1

Prendre 2 carrés de chocolat blanc, les râper puis les réserver.

Etape 2

Dans un saladier, verser le lait concentré, le battre au fouet pour qu'il devienne mousseux.

Etape 3

Ajouter le chocolat blanc fondu, puis les morceaux râpés.

Etape 4

Mettre au congélateur pendant 3 heures, penser à remuer toutes les heures pour que la glace ne fasse pas de cristaux.