

# Glace Caramel au beurre salé à la Ninja Creami

La cuisine de Laëty

la-super-cuisine-de-laety.over-blog.com

## Ingrédients :

- 250g Lait Entier
- 20cl Crème entière
- 60g Sucre
- 80g Caramel au Beurre Salé

## Recette :

- > Mélanger tous les ingrédients
- > Verser le mélange dans un pot à glace de la Ninja Creami
- > Mettre le couvercle sur le pot
- > Placer le pot au congélateur 24h
- > Sortir le pot congelé du congélateur 10 min avant de le passer dans la Ninja Creami
- > Enlever le couvercle et Placer le pot sur la Ninja Creami
- > Programmer le mode light Ice Cream
- > Déguster immédiatement

## Conservation :

- > Si vous n'avez pas finit le pot, à l'aide d'une cuillère aplatis la crème à plat dans le pot, mettre le couvercle et replacer le pot au congélateur pour une prochaine dégustation ☺