

## Glace au Nutella



- 1 boîte de lait contré non sucré (450 ml)
- 250 g de Nutella
- 3 c à café de Maïzena
- 3 c à soupe de sucre glace
- 20 cl de crème fraîche

Mélangez tous les ingrédients et faites chauffer jusqu'au premier bouillon.

Laissez refroidir et mettez au frais plusieurs heures. *J'ai fait la préparation la veille.*

Mettez la sorbetière en fonctionnement puis versez le mélange et laissez turbiner 30 minutes.

Transvasez la crème glacée dans un récipient puis entreposez au congélateur et laissez-la durcir pendant 2 heures minimum si vous voulez former des boules.