



Recette : Crème glacée à la vanille

sans gluten, sans produits laitiers (sans caséine) et hypotoxique

Par : Caroline Roy

TREMPAGE : 4 HEURES

PRÉPARATION : 30 MINUTES

Cette recette nécessite une sorbetière

INGRÉDIENTS

- 140 g (1 tasse) de noix de cajou, trempées 4 heures et égouttées
- 375 g (1 1/2 tasse) de boisson végétale, au goût
- 80 g (1/4 tasse) de sirop d'érable
- 30 ml (2 c. à soupe) de beurre de coco
- 10 ml (2 c. à thé) de vanille

PRÉPARATION

1. Passer tous les ingrédients au mélangeur puis verser le mélange dans le récipient de la sorbetière.
2. Démarrer la sorbetière en suivant les instructions du fabricant, jusqu'à ce que la crème glacée soit prise.



Une crème glacée maison sans produits laitiers !