

# Glace à l'italienne express



**POUR :** 1 personne  
**PRÉPARATION :** 15 min  
**CONGÉLATION :** 2 h

45 g de lait demi-écrémé  
concentré non sucré  
130 g de framboises

**1** Avant de commencer la préparation, mettez le lait concentré au congélateur et congelez les framboises.

**2** Au moment de déguster, disposez les fruits congelés dans le bol du mixeur avec le lait très froid. Mixez pour obtenir une crème et savourez aussitôt.

## **Astuce:**

Changer les fruits selon la saison.  
Epluchez et coupez-les en petits morceaux avant de les congeler.