Glace coco minute

Une glace crémeuse à la noix de coco, préparée en quelques instants à partir de lait de coco congelé. Sans œufs ni sorbetière.

4 personnes	10 min préparation	0 min cuisson	10 min au total	facile niveau

Ingrédients

- 400 ml de lait de coco en boîte, congelé en glaçons
- 60 g de sucre glace
- 2 c. à soupe de noix de coco râpée
- 1 c. à café d'extrait de vanille

Préparation

1. Congeler le lait de coco dans un bac à glaçons pendant 8 heures.
2. Mettre les glaçons de coco, le sucre glace et la vanille dans le bol.
3. Mixer en augmentant progressivement la vitesse.
   40 sec / vitesse 7
4. Racler les parois et mixer à nouveau jusqu'à une texture lisse.
   15 sec / vitesse 5
5. Servir aussitôt, parsemé de noix de coco râpée.

Le conseil de Tiha
Si les glaçons sont trop durs, laisse-les 5 minutes à température ambiante avant de mixer.

Conservation : 1 semaine au congélateur ; sortir 10 minutes avant de servir.