

Glace Oreo

Coucou les gourmands!

L'été approche à grands pas! Oui oui!

Et non non je ne vais pas vous proposer de régime, ni d'exercice pour rentrer dans votre maillot cet été! LOL! Au contraire.

Ce matin je vous propose une recette de glaces express aux Oreo! Ultra facile et rapide à faire!

Pas besoin de sorbetière ni d'ingrédients spéciaux.

Mes enfants ont adoré faire ces glaces avec moi et ils ont surtout adoré les manger!



Voilà donc la liste d'ingrédients pour faire **7 à 8 mini glaces** :

- 125gr de crème entière
- 70gr de lait condensé sucré
- 4 biscuits Oreo

Pour cette recette j'ai utilisé **2 moules différents**, le moule mini cœur (3 glaces) et le moule mini magnum (4 glaces).

Un volume total de 280ml.

Commencez par mixer **2 biscuits Oreo** finement au hachoir ou au blender.

Si vous n'avez ni l'un ni l'autre, hachez simplement les 2 biscuits au couteau, le plus finement possible.

Puis réservez la poudre d'Oreo. Coupez ensuite **2 autres biscuits** au couteau. Mais cette fois-ci, ne coupez pas les biscuits trop finement. Laissez des petits morceaux pour donner du croquant à nos glaces. :o)



Fouettez maintenant **125gr de crème entière**. Votre crème doit être bien montée. C'est important pour la suite.

Ajoutez ensuite **70gr de lait condensé** ainsi que la **poudre d'Oreo** (seulement la poudre! Pas les 2 biscuits coupés en morceaux) et mélangez le tout au fouet **durant 1 minute**. Finissez de mélanger à la spatule pour que le mélange soit bien homogène.



Placez vos moules à glaces sur une planche, de manière à pouvoir les transporter par la suite.

Puis remplissez **d'une cuillère à soupe**, chaque cavité. Ne remplissez pas plus pour le moment!

Tapez les moules sur le plan de travail pour que la masse s'étale bien dans les moules afin que vous n'ayez aucun trou au démoulage. Puis intégrez un bâtonnet dans chaque moule en poussant le bâtonnet jusqu'au bord du moule.

Tapez à nouveau les moules sur votre plan de travail pour que la glace se mette bien autour des bâtonnets.



Parsemez maintenant vos glaces des morceaux d'Oreo coupés. Appuyez légèrement sur les morceaux pour qu'ils s'enfoncent un peu dans la glace. Pas trop! Juste un peu.

Puis ajoutez le reste de glace sur les morceaux et lissez le tout à la spatule coudée.

Une fois les glaces bien lissées, assurez-vous de bien nettoyer le tour des glaces (toujours avec la spatule coudée). Pour qu'au démoulage, vos glaces sont bien lisses et nettes.

Puis placez les glaces au congélateur pour 2h minimum.

Une fois les glaces bien congelées, démoulez-les.

Il vous suffit de tirer légèrement sur le moule en silicone, puis pousser le bâtonnet. Et le tour est joué!



Et voilà! De jolies glaces pour le goûter! De la gourmandise à l'état pure!

Vous pouvez sans souci remplacer les biscuits Oreo par des autres biscuits comme des biscuits Ovomaltine par exemple. :o) Laissez libre cours à votre imagination!

Bon dimanche les gourmands!

Karin

