



## Glace à la noix de coco

Recette sans gluten, sans lactose et sans œufs extraite du livre de Karen Chevalier

### Pour 6 personnes

- 400 g de lait de coco
- 1 brique (200 ml) de crème de riz
- 100 g de sucre glace
- 125 g de coco râpée

Dans une jatte, mélangez au fouet le lait de coco à la crème de riz. Ajoutez le sucre glace et mélangez de nouveau. Faites tomber le sucre glace en pluie en plusieurs fois pour bien le dissoudre dans le mélange lait de coco/crème de riz. Ajoutez enfin la noix de coco râpée et mélangez une dernière fois. Pour aller plus rapidement, vous pouvez déposer tous vos ingrédients dans un blender et mixer 1 minute à pleine vitesse. Installez votre sorbetière et faites turbiner pendant 25 minutes. A déguster tout de suite ou à mettre au congélateur.

