

Glace Végan

Lait de coco/Mangue



15 minutes



150/personne



4 personnes



Vitamine A
Vitamine C

Ingrédients



400 ml de lait de coco



2 mangues



2 càs de sirop d'érable



1 càc d'extrait de vanille



1 pincée de sel

Étapes

Peler les mangues et couper la chair en petits morceaux.

Dans un blender, ajouter la chair de mangue, le lait de coco, le sirop d'érable, l'extrait de vanille et la pincée de sel.

Mixer jusqu'à obtenir un mélange lisse et homogène.

Verser le mélange dans un récipient hermétique adapté au congélateur.

Placer au congélateur pendant au moins 4 heures.

Pour une texture plus onctueuse, remuer la glace à l'aide d'une fourchette toutes les 30 minutes pendant les deux premières heures de congélation.