

# LE GAPENÇAIS

glace fermière des Hautes-Alpes



## VOS RECETTES GLACÉES

Boules de glaces enrobées de Spéculoos


### INGRÉDIENTS







Biscuits spéculoos : 100 g

Glace vanille

3 boules par personne

### PRÉPARATION

 environ 40min.  1 pers.

-  Sortir la glace du congélateur 10 minutes avant.
-  Prélever 3 cuillères à soupe de glace par personne.
-  Former des boules de glace, puis les replacer au congélateur pendant 1/2 h.
-  Concasser les spéculoos et les disposer sur une assiette plate.
-  Au moment de servir, rouler les boules de glace dans la panure de spéculoos.
-  Déguster aussitôt !