

# Glace à la framboise et au lait ribot

## Ingrédients

Pour 4 personnes  
30cl lait ribot  
500g framboises  
100g de miel

## Préparation

Lavez soigneusement les framboises et mixez-les.

Dans un saladier, mélangez le sucre et le lait ribot.

Ajoutez les framboises et mélangez.

Versez la préparation dans une sorbetière et faites-la tourner 20 minutes.

Entreposez votre glace 30 minutes au congélateur avant de servir.

### Vous n'avez pas de sorbetière ?

Placez la glace dans un récipient allant au congélateur, et mixez votre préparation toutes les 30 minutes environ, jusqu'à ce que la glace devienne de plus en plus difficile à mixer. Cela prendra 2h à 3h !

