

**Glace vegan à la noix de coco  
(vegan)**

**Glace vegan à la noix de coco**



### ***Ingrédients pour 1L de glace :***

- 400 ml de lait de coco
- 200 ml de [lait d'amande](#) ou de soja (il faut un lait un peu épais)
- 60 g de sucre blond
- 50 g de noix de coco râpée
- 1 c. à café de gomme xanthane

### ***Déroulement de la recette :***

1. Placer le lait de coco au réfrigérateur toute une nuit, placer votre sorbetière au congélateur.
2. Verser le lait de coco dans un blender ou le bol de votre mixeur avec le lait d'amande, le sucre, la noix de coco râpée et la gomme de xanthane. Bien mixer.
3. Verser dans un récipient et placer au réfrigérateur 4h minimum.
4. Verser dans le bol de votre sorbetière et faire prendre 40 minutes.
5. Verser dans un bac à glace et placer une nuit au moins au congélateur.
6. Sortir du congélateur 15 à 20 minutes avant de servir.



[themoneytizer id=13364-16]