



CANADA AGRICULTURE
AND FOOD MUSEUM
MUSÉE DE L'AGRICULTURE
ET DE L'ALIMENTATION
DU CANADA

A FASCINATING WORLD
UN MONDE FASCINANT



Crème glacée au chocolat et au lait de coco (avec sorbetière)

Ingrédients

1/3 tasse (160 ml) de poudre de cacao
1/2 tasse (125 ml) de sucre
1/4 tasse (60 ml) de cassonade ou de sirop d'érable
2 cannes (800 ml) de lait de coco
15 ml (1 c. à table) d'extrait de vanille

Préparation

Mélanger la poudre de cacao et les sucres dans un grand bol. Ajouter le lait de coco et l'extrait de vanille au mélange. Mettre le tout dans la sorbetière et utiliser selon les instructions du fabricant.