**Sorbet aux framboises et lait concentré sans sorbetière**

[Réagissez !](http://femme.planet.fr/recettes-sorbet-aux-framboises-et-lait-concentre-sans-sorbetiere.196090.751.html#com-first-title)



**Les dernières recettes Glaces**

* [Glace nectarine et abricot sans sorbetière](http://femme.planet.fr/recettes-glace-nectarine-et-abricot-sans-sorbetiere.214953.751.html)
* [Sorbet au pamplemousse sans sorbetière](http://femme.planet.fr/recettes-sorbet-au-pamplemousse-sans-sorbetiere.213926.751.html)
* [Glace au mascarpone façon Tiramisu](http://femme.planet.fr/recettes-glace-au-mascarpone-facon-tiramisu.213856.751.html)
* [Glace à la vanille et aux éclats de Toblerone](http://femme.planet.fr/recettes-glace-a-la-vanille-et-aux-eclats-de-toblerone.213838.751.html)
* [Glace chocolat-caramel sans sorbetière](http://femme.planet.fr/recettes-glace-chocolat-caramel-sans-sorbetiere.213804.751.html)

Publicité

[Déposez votre recette](http://femme.planet.fr/concours/recettes)

**Note actuelle :**

3

**3 / 5**   
**Noter cette fiche :**

Haut du formulaire

[Poor](http://femme.planet.fr/recettes-sorbet-aux-framboises-et-lait-concentre-sans-sorbetiere.196090.751.html#20)

[Okay](http://femme.planet.fr/recettes-sorbet-aux-framboises-et-lait-concentre-sans-sorbetiere.196090.751.html#40)

[Good](http://femme.planet.fr/recettes-sorbet-aux-framboises-et-lait-concentre-sans-sorbetiere.196090.751.html#60)

[Great](http://femme.planet.fr/recettes-sorbet-aux-framboises-et-lait-concentre-sans-sorbetiere.196090.751.html#80)

[Awesome](http://femme.planet.fr/recettes-sorbet-aux-framboises-et-lait-concentre-sans-sorbetiere.196090.751.html#100)

Bas du formulaire

**Temps de préparation :** 5 mn

**Temps de réfrigération :** 2 h 00 mn

**Budget :**Bon marché

**Difficulté :**Très facile

Pour 4 personnes

**Ingrédients pour Sorbet aux framboises et lait concentré sans sorbetière**

225 g de framboises congelées  
100 g de lait concentré sucré  
2,5 cl d’eau

**Préparation pour Sorbet aux framboises et lait concentré sans sorbetière**

Sortir les framboises du congélateur.

Verser le lait concentré et l’eau dans le mixeur puis les framboises, légèrement ramollies. Mettre la  
machine en marche 30 secondes à 1 minute.

Verser la préparation dans un bac et la réserver 2 heures au congélateur.

Le sorbet peut être consommé immédiatement, sa texture sera plus onctueuse.