

Crème glacée à la pêche

Tupperware®

**Donne 2 $\frac{3}{4}$ tasses
6 portions**

3 tasses de pêches congelées en tranches
 $\frac{1}{4}$ tasse de sucre
 $\frac{3}{4}$ tasse de crème à 10 % faible en gras
 $\frac{1}{2}$ c. thé d'extrait de vanille

Combiner tous les ingrédients dans la base du Rapido Chef. Remettre le couvercle et tourner la manivelle pour traiter jusqu'à ce que le tout soit lisse et crémeux. Verser dans un contenant Garde-gèle® de 2 $\frac{3}{4}$ tasses/650 mL. Couvrir et congeler jusqu'à ce que le mélange soit ferme. Laisser légèrement ramollir avant de servir.

Crème glacée à la pêche

Tupperware®

**Donne 2 $\frac{3}{4}$ tasses
6 portions**

3 tasses de pêches congelées en tranches
 $\frac{1}{4}$ tasse de sucre
 $\frac{3}{4}$ tasse de crème à 10 % faible en gras
 $\frac{1}{2}$ c. thé d'extrait de vanille

Combiner tous les ingrédients dans la base du Rapido Chef. Remettre le couvercle et tourner la manivelle pour traiter jusqu'à ce que le tout soit lisse et crémeux. Verser dans un contenant Garde-gèle® de 2 $\frac{3}{4}$ tasses/650 mL. Couvrir et congeler jusqu'à ce que le mélange soit ferme. Laisser légèrement ramollir avant de servir.

Crème glacée à la pêche

Tupperware®

**Donne 2 $\frac{3}{4}$ tasses
6 portions**

3 tasses de pêches congelées en tranches
 $\frac{1}{4}$ tasse de sucre
 $\frac{3}{4}$ tasse de crème à 10 % faible en gras
 $\frac{1}{2}$ c. thé d'extrait de vanille

Combiner tous les ingrédients dans la base du Rapido Chef. Remettre le couvercle et tourner la manivelle pour traiter jusqu'à ce que le tout soit lisse et crémeux. Verser dans un contenant Garde-gèle® de 2 $\frac{3}{4}$ tasses/650 mL. Couvrir et congeler jusqu'à ce que le mélange soit ferme. Laisser légèrement ramollir avant de servir.

Crème glacée à la pêche

Tupperware®

**Donne 2 $\frac{3}{4}$ tasses
6 portions**

3 tasses de pêches congelées en tranches
 $\frac{1}{4}$ tasse de sucre
 $\frac{3}{4}$ tasse de crème à 10 % faible en gras
 $\frac{1}{2}$ c. thé d'extrait de vanille

Combiner tous les ingrédients dans la base du Rapido Chef. Remettre le couvercle et tourner la manivelle pour traiter jusqu'à ce que le tout soit lisse et crémeux. Verser dans un contenant Garde-gèle® de 2 $\frac{3}{4}$ tasses/650 mL. Couvrir et congeler jusqu'à ce que le mélange soit ferme. Laisser légèrement ramollir avant de servir.